

SOPA FRIA DE TOMATE COM ATUM

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 10 MINUTOS

1 kg de tomate maduros cortados ao meio
Meio pimento vermelho
3 dentes de alho
250 ml de água
60 ml de azeite
2 colheres de sopa de vinagre
Sal q.b.
Pimenta q.b.
240g de atum de conserva em azeite
2 ovos cozidos
Cubinhos de pão tostado q.b.

PREPARAÇÃO

1. Coloque no liquidificador metade dos tomates, metade do pimento, metade dos alhos, tempere com sal, junte metade da água e tempere com pimenta. Triture tudo muito bem e coloque numa taça grande.
 2. Repita o processo com os mesmos ingredientes utilizados no passo anterior, junte na taça e mexa tudo.
 3. Junte o azeite e o vinagre e mexa bem.
- Espalhe por cima o atum, os ovos cozidos cortados em pedaços e o pão tostado.
Sirva esta sopa bem fria.

Custo: 3.50 € ; Custo por pessoa: 0.58 €

<http://www.saborintenso.com/f19/sopa-fria-tomate-atum-5139/>

www.saborintenso.com