

SOPA FRIA DE **COURGETTE** E TOMATE COM ESPETADA DE MOZARELA

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

1 cenoura grande descascada e cortada em pedaços
5 tomates médios maduros cortados ao meio
2 courgettes pequenas, descascadas e cortadas em pedaços
1 cebola pequena cortada ao meio
1 dente de alho
2 colheres de sopa de azeite
10 folhinhas de manjeriço
Sal q.b.
20 bolas de queijo mozzarella fresco em miniatura
20 tomates mini chucha
Espetos pequenos de madeira



Tempo de preparação: 2 horas

Custo: 5.80 € | Custo por pessoa: 0.58 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f19/sopa-fria-courgette-tomate-espetada-mozarela-38173/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com 2 litros de água a ferver, tempere com um pouco de sal. Adicione a cenoura, o tomate, a courgette, a cebola, o alho, as folhinhas de manjeriço e o azeite. Deixe cozer em lume forte durante 40 minutos.
 2. Quando tudo estiver bem cozido, passe com a varinha mágica. Deixe ferver durante 1 minuto e apague o lume. Guarde a sopa no frigorífico até que fique bem fresca.
 3. Na hora de servir, coloque num espeto de madeira, duas bolinhas de queijo, alternadas com dois tomates mini chucha.
- Sirva a sopa com uma pedra de gelo e as espetadas de queijo.
Decore com folhinhas de manjeriço.
E está pronto a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!