

GASPACHO

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 10 MINUTOS

3 tomates maduros cortados em cubos
390g de tomate pelado picado
Meio pepino cortado em cubos
Meio pimento vermelho cortado em cubos
Meia cebola picada
3 dentes de alho picados
30 ml de azeite
Orégãos q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.

PARA A GUARNIÇÃO:

1 tomate cortado em cubos
Meio pepino cortado em cubos
Meio pimento verde cortado em cubos
1 ovo cozido picadinho
Presunto cortado em tiras
Cubinhos de pão tostado



PREPARAÇÃO

1. No liquidificador, coloque o tomate pelado, os 3 tomates maduros, a cebola, o pimento vermelho, o meio pepino cortado em cubos e o azeite.

Tempere com sal e pimenta.

Para que a sopa não fique muito grossa, acrescente aproximadamente 250 ml de água de preferência fresca.

Triture tudo.

2. Quando estiver bem triturado, acrescente os alhos e os orégãos.

Caso seja necessário, acrescente um pouco mais de água.

Triture mais um pouco.

3. Sirva a sopa num prato.

Por cima espalhe, cubinhos de pepino, cubinhos de pimento verde, cubinhos de tomate, tiras de presunto, ovo picado e os cubinhos de pão.

Se quiserem, podem servir a sopa numa terrina com cubinhos de gelo e com a guarnição à parte.

Custo: 2.00 € ; Custo por pessoa: 0.33 €

<http://www.saborintenso.com/f19/gaspacho-7941/>