NA COZINHA COM OS

VEGGIES

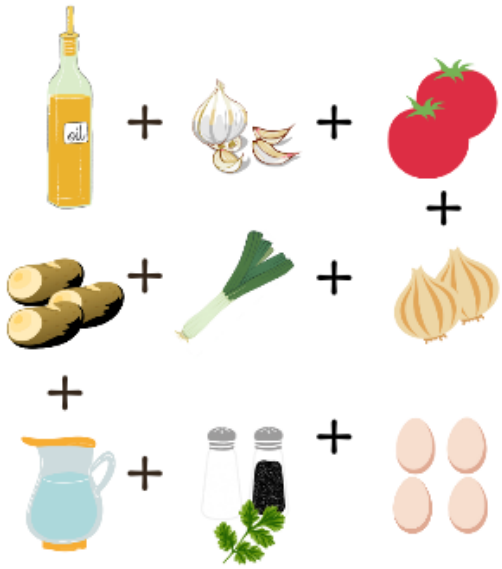
TOMATE BOCHECHUDO



CREME DE TOMATE COM OVO ESCALFADO

INGREDIENTES (4 pessoas)

Azeite q.b.
3 dentes de alho laminados
1,5 kg de tomate pelado
400 g de cebola picada
150 g de alho francês em juliana
200 g de batata em cubos
2 lt de água ou caldo de legumes
Sal e pimenta preta q.b.
4 ovos
Coentros em folha q.b.



PREPARAÇÃO

1.Preparar uma panela com 1 fio de azeite, cebola, alho laminado e alho francês.
2.Juntar a batata, o tomate e a água ou caldo e deixar estufar.
3.Quando a batata estiver cozida, triturar o preparado e passar pelo passador chinês.
4.Temperar o creme com sal e pimenta e levar ao lume até levantar fervura.
5.Escalfar os ovos por 3 a 4 minutos em água a ferver.
6.Servir a sopa em prato fundo, guarnecendo com os ovos ao centro.
7.Fazer um corte superficial no ovo e decorar com folhas de coentros.

NOTAS

