

## Sopa de Tomate



Ingredientes: 3 unidade de cebolas (médias)  
5 unidade de tomates (médios)  
0 unidade de azeite e margarina (q.b.)  
2 colher de chá de farinha maizena  
0 unidade de 4 ovos  
0 unidade de pão torrado (aos cubos pequenos)  
1 unidade de caldo de carne

### Instruções de preparação:

Faz-se um refogado com a cebola picadinha, azeite e uma colher de margarina ou manteiga, deixando alourar muito bem. Escalda-se o tomate para retirar a pele, passa-se no passe-vite, e deita-se no refogado, deixando uns 5 minutos em lume médio, mexendo sempre com uma colher de pau. Junta-se água a ferver, 1 cubo de carne, e deixa-se apurar durante 15 ou 20 minutos. Dissolve-se a farinha maizena num pouco de água morna e engrossa-se o caldo, mexendo bem. Apaga-se o lume e deitam-se os 4 ovos inteiros, muito bem batidos, mexendo sempre com um garfo (ficam aos fios). À hora de servir, deita-se em cada prato de sopa bocadinhos de pão torrado.

Sugestões Adicionais: