



Entradas Sopas

## Sopa de Tomate e Abóbora com Ovo

🕒 25 min.

🔗 Médio

🔗 Moderado

🍴 8 doses

### Ingredientes

- 1 kg de tomate
- 1 cebola
- 1 alho francês
- 2 dentes de alho
- 1 c. de sopa de azeite
- 1 c. de sopa de manteiga
- 250 g de abóbora
- 2 batatas
- 7,5 dl de água
- 4 ovos
- 1 raminho de hortelã
- 1 pitada de açúcar
- 1 cubo de MAGGI Caldo de Galinha
- 100 ml de Natas Longa Vida Original

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	159,9 kcal	8%*
<b>Proteínas</b>	5,1 g	10%*
<b>Lípidos</b>	9,2 g	13%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	14,3 g	6%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Pica-se a cebola, os alhos, o alho francês e refoga-se.
- 2 Junta-se a água, o Cubo de Galinha MAGGI, a abóbora e as batatas cortadas em cubo.
- 3 Coze tudo em lume brando, durante 15 minutos, com a caçarola tapada.

- 4 Mistura o tomate sem pele nem sementes e deixa cozer mais um pouco.
- 5 Faz um puré com a varinha mágica e incorpora, mexendo, as Natas Longa Vida Original
- 6 Tempera com o sal, a pimenta e o açúcar.
- 7 Parte os ovos um a um para uma tigela, deita-os na água a ferver e escalfa-os durante 3 a 4 minutos.
- 8 Com uma escumadeira retira os ovos escalfados e coloca-os na sopa.
- 9 Arranca do talo as folhas de hortelã, lava-as, seca-as e deita-as na sopa antes de servir.