



Sopa de Tomate Caldo de Vegetal

Grau de Dificuldade: **Fácil**

Rendimento: **4 porções**

Ingredientes

Para a Sopa de Tomate:

- 1 kg de tomates maduros cortados ao meio
- 1 cebola média cortada em 4 partes
- 4 dentes de alho com casca
- **280 ml de Caldo de Vegetal Battuto's**
- Azeite de oliva a gosto
- Folhas de manjeriço fresco a gosto para decorar
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

Modo de Preparo:

- Em uma frigideira, frite o bacon em cubos até dourar e reserve.
- Na mesma panela, adicione um fio de azeite e refogue a cebola e o alho até ficarem dourados.
- Acrescente o feijão já cozido e misture bem.
- Junte o Caldo de Carne Battuto's e a água. Deixe cozinhar até ferver.
- Bata tudo no liquidificador até obter um creme homogêneo.
- Volte o caldo para a panela, adicione a couve fatiada e o bacon reservado.
- Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.
- Sirva ainda quente.