SOPA DE TOMATE NEVADA

INGREDIENTES

8 tomates

5 litros de água

2 caldos de carne ou galinha (a gosto)

8 ovos

1/2 caixa de creme de leite

extrato de tomate (a gosto, somente se ficar fraco de tomate)

pimenta-do-reino e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe os tomates em pedaços e coloque o caldo, por aproximadamente 8 minutos na pressão usando a metade da água (na panela comum é até desmanchar), espere esfriar e bata no liquidificador até virar creme

Passe em uma peneira para retirar todos os grãos e pele que sobraram

Retorne o tomate batido para a panela (grande) e ferva com o restante da água até apurar o molho e ficar na consistência desejada

Aproximadamente 20 minutos de fervura

Ao final, se necessário, acrescente o extrato de tomate a gosto para coloração mais avermelhada

Coloque o sal e a pimenta (a gosto)

Separe as claras das gemas e as bata em neve, ao final, retorne as gemas na neve formada, bata levemente até virar um creme (cuidado para não bater demais)

Após feito isso, tampe a panela e deixe ferver por aproximadamente 10 minutos, para cozinhar os ovos

Fique muito atento para não transbordar, cortando eventualmente a camada de ovos

Quando os ovos estiverem prontos, corte

Misture a 1/2 caixa de creme de leite

Sirva com torradas e queijo ralado na hora

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/4711-sopa-de-tomate-nevada.html