



Sopa fria de tomate com funcho

sopa fria de tomate com funcho

30 min | ★ | Sopa

para 8 pessoas

ingredientes

1 bolbo de funcho

1 cebola picada

2 colheres de sopa de
Becel Cozinha

1 meloa pequena

500 g de tomate maduro

Água gelada

Sal q.b.

Pimenta de moinho

8 tomates cherry
pequenos

modo de preparação (para 8 porções)

para sopa fria de tomate com funcho

1. Reserve as folhinhas verdes e elimine os talos fibrosos do funcho e pique finamente a parte restante;
2. Junte à cebola picada e leve ao lume com a Becel Cozinha. Deixe cozinhar sobre lume brando até os legumes estarem macios;
3. Entretanto descasque a meloa, limpe-a de pevides e corte em cubos. Reserve 8 cubos de meloa e deite os restantes no copo liquidificador.
4. Pele o tomate, limpe-o de grãozinhos, pique em pedaços e deite também no copo liquidificador.
5. Adicione os legumes cozinhados e um pouco de água gelada. Triture tudo muito bem. Vá adicionando água gelada até a sopa ficar na consistência pretendida.
6. Tempere com sal e pimenta moída na altura e distribua por copos. Salpique com as folhinhas verdes reservadas e enfeite com o tomate cherry e os cubos de meloa enfiados em pequenos espetos.

Saboroso!