



Entradas Sopas

## Sopa Fria de Tomate e Iogurte

10 min.

Fácil

Económico

4 doses

### Ingredientes

- 1 pimento verde sem pele nem sementes e cortado
- 1 pimento vermelho sem pele nem sementes e cortado
- 1 cebola descascada e picada miudamente
- 1 dente de alho descascado e esmagado
- 3 dl de sumo de tomate
- 300 g de iogurte LONGA VIDA Natural
- 2 c. de sopa de azeite
- 1 iogurte LONGA VIDA Natural

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	141,0 kcal	7%*
<b>Proteínas</b>	6,0 g	12%*
<b>Lípidos</b>	8,8 g	13%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	9,5 g	4%*

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

### Preparação

- 1 Coloca no copo de sua liquidificadora os cubinhos de pimento verde e vermelho, a cebola picada, os pedaços de tomate, o alho esmagado, o azeite e o sumo de tomate.
- 2 Reduz todos estes ingredientes a um creme liso.
- 3 Coloca este creme numa tigela e junta-lhe o iogurte.
- 4 Mistura bem.
- 5 Tempera com sal e pimenta preta.

- 6 Leva ao frigorífico até ao momento de servir.
- 7 Na altura de servir, distribui pelos pratos de sopa.
- 8 Decora com uma colherada de iogurte natural, previamente batido, ou de natas, igualmente batidas.
- 9 Pretendes cozinhar sem glúten? Lê sempre os rótulos para te certificares de que todos os ingredientes da receita não contêm glúten. Os produtos e os princípios dos ingredientes podem mudar.