

- Açorda com Tomate -

Ingredientes:

- 1 molho de coentros
- 2 ou 3 pernadas de poejo
- 2 alhos
- Sal a gosto
- Tomate: 1 grande ou 2 pequenos (bem maduro)
- Azeite a gosto
- 1 colher de café de vinagre
- ¼ de pão alentejano
- Ovos (1 por pessoa)
- Água



Modo de preparação:

Cortar as sopas de pão fininhas.

Juntar os coentros, poejo, alho e sal e bater.

Colocar a água ao lume e, quando ferver, escaldar os tomates bem maduros durante 2 ou 3 minutos. Retirar os tomates e pelar.

Depois, na água a ferver, abrir os ovos.

Colocar o azeite nos temperos e uma colher pequena de vinagre.

Depois, acrescentar a água a ferver, juntar o pão e os ovos por cima.