

DIP DE TOMATE E ALHO COM PALITOS DE PÃO

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

Para o Dip de Tomate e Alho:

750g de Tomate em cacho
1 1/2 Dente alho
80g de Azeite
50g de miolo de pão Alentejano
Sal q.b.
Pimenta q.b.

Para os Palitos de Pão:

Pão Alentejano q.b.
Sal q.b.
Azeite q.b.

PREPARAÇÃO

Corte o tomate em cubos e coloque dentro do copo misturador. Junte o alho descascado e sem gérmen, o azeite, o miolo de pão Alentejano, sal e pimenta. Triture tudo. Corrija os temperos com sal e pimenta. O pão controla a espessura do preparado. Se desejar mais espesso, coloque mais pão. Passe para a taça de servir.

Para preparar os palitos de pão, corte o pão em fatias, retire a côrdea e corte em palitos. Tempere com sal e azeite e frite numa fritadeira sem óleo ou leve ao forno aquecido a 180°C para torrar. Finalize o dip de tomate e alho com um fio de azeite e sirva com os palitos de pão.

