

## SOPA DE TAMBORIL COM HORTELÃ DA RIBEIRA

### INGREDIENTES (4 PESSOAS)

400g de Lombos de tamboril  
1kg de tomate chucha  
1 ½ Pimento encarnado  
1 Cebola grande  
5 Dentes de alho  
40g de Polpa de tomate  
Coentros q.b.

Hortelã da Ribeira q.b.  
Vinho branco q.b.  
Azeite q.b.  
Sal q.b.  
Pimenta q.b.  
Água q.b.

### PREPARAÇÃO

Limpe os lombos de tamboril, corte em paralelepípedos e reserve as aparas para o caldo. Corte o tamboril em lâminas bem finas e reserve no frio. Abra o pimento, retire as sementes e corte em tiras. Corte o tomate e a cebola em rodela e lamine o alho. Aqueça um tacho, junte um fio de azeite e coloque em camadas parte da cebola, do alho, do pimento, do tomate, a polpa de tomate (se gostar de um sabor mais intenso a tomate), as aparas de tamboril, mais tomate e pimento, o resto da cebola e do alho, os coentros e, por fim, o restante tomate e pimento. Regue com um bom fio de azeite, sal, um pouco de pimenta e vinho branco. Cubra com água, deixe levantar fervura, baixe o lume, tape e deixe cozer devagar. Quando os legumes estiverem cozidos, triture. Junte umas folhas de hortelã da Ribeira e triture novamente. Para que a sopa fique mais cremosa, passe-a por um passador. Leve novamente a sopa ao lume, junte mais umas folhas de hortelã, corrija os temperos e junte mais um fio de azeite. No fundo de cada prato, coloque algumas lâminas de tamboril. Tempere com flor de sal e com um fio de azeite. Sirva a sopa bem quente por cima do tamboril laminado e finalize com um fio de azeite e hortelã da Ribeira.

