

RUA DAS FLORES, N.º 10

Receitas do mundo para partilhar

Felicita Sala



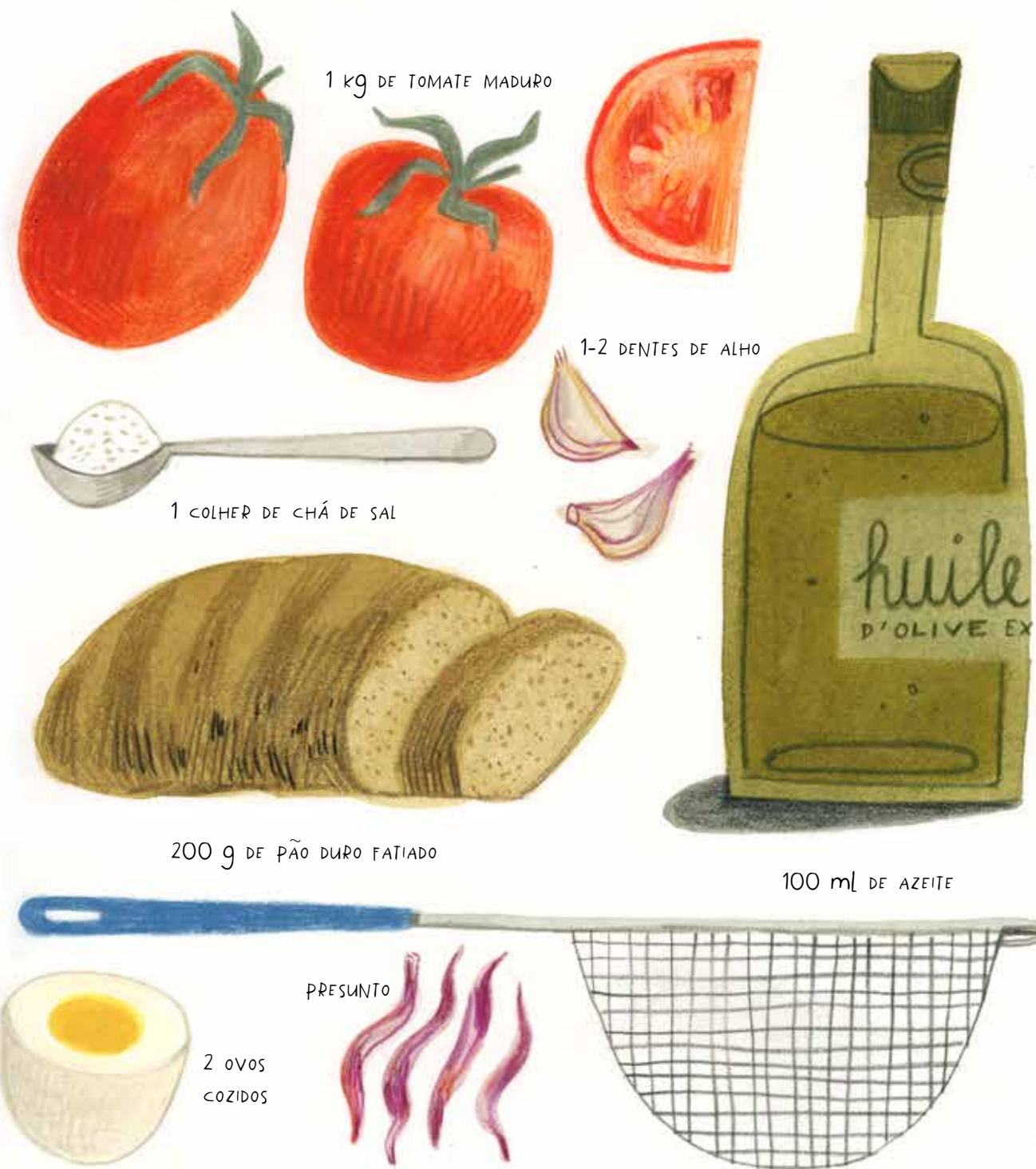
PARA A MINHA MÃE,
CUJA PORTA ESTÁ SEMPRE ABERTA,
CUJA MESA ESTÁ SEMPRE FARTA.
— F.S.



CHEIRA BEM NA RUA DAS FLORES, N.º 10.
CHEIRA A FESTA!



NA SUA COZINHA, PILAR DESFAZ TOMATE NUMA GRANDE PANELA.



1 kg DE TOMATE MADURO

1-2 DENTES DE ALHO

1 COLHER DE CHÁ DE SAL

200 g DE PÃO DURO FATIADO

100 ml DE AZEITE

PRESUNTO

2 OVOS COZIDOS

SALMOREJO

CORTA O TOMATE E MISTURA COM O ALHO PICADO NUMA TAÇA OU PANELA GRANDE E DESFAZ COM A VARINHA MÁGICA ATÉ FICAR EM PURÉ. COA O PREPARADO PARA RETER AS GRAINHAS. ADICIONA PÃO E VOLTA A MISTURAR ATÉ SE DESFAZER. TEMPERA COM SAL E AZEITE. SERVE COM OVO COZIDO GROSSEIRAMENTE CORTADO E LASCAS DE PRESUNTO.

PARA 6 PESSOAS