



MIGAS DE TOMATE

Verão • Summer

Fonte • Source: Carta Gastronómica do Alentejo

INGREDIENTES • INGREDIENTS

Tomates (2 ou 3) • Tomatoes (2 or 3)

Azeite • Olive oil

Alho • Garlic

Louro • Bay leaf

Pão duro • Old bread

Água • Water

Sal e vinagre • Salt and vinegar

Num tacho, deite azeite, alhos esmagados, os tomates migados (previamente pelados e limpos de sementes) e sal.

Deixe refogar.

Quando o tomate estiver desfeito, junte uma folha de louro, o pão cortado em fatias finas e vá acrescentando água suficiente para embeber o pão.

Mexa bem.

Retifique os temperos enquanto vai formando uma bola.

No final adicione um golinho de vinagre e deixe apurar.

In a pan pour some olive oil, crushed garlic, crushed tomatoes (previously peeled and cleaned from seeds) and salt.

Let it cook.

When the tomato is mashed add a bay leaf and the bread, previously cut in fine layers and keep adding some water so the bread is soaked.

Stir well.

Rectify the spices while forming a ball.

At the end add a bit of vinegar and let it clear.