



Sopa de tomate e pimentões assados



Categoria



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Econômico



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



A gosto: Gallo Azeite de
Oliva Extra Virgem Reserva

- 6 tomates de rama maduros
- 1 pimentão vermelho
- 2 cebolas roxas
- 1 dente de alho
- 2 fatias de pão
- Manjericão, a gosto
- Oréganos, a gosto
- Sal, a gosto
- Pimenta do reino moída, a gosto

Modo de preparação

1

Em uma forma de forno coloque o tomate e a cebola cortados em cubos, o pimentão cortado em pedaços, sem sementes, e os dentes de alho. Tempere com sal, pimenta, manjericão e regue com Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Reserva.

2

Leve ao forno pré-aquecido a 190°C por cerca de 20 minutos.

3

Corte o pão em cubos (em formato de croutons), tempere com sal, pimenta e orégano, regue com Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Reserva e coloque em uma outra forma.

4

Retire os legumes do forno e coloque o pão, mantendo-o até ficar dourado.

5

Coloque os legumes em um liquidificador, adicione água, azeite e triture até obter um creme homogêneo.

6

Sirva a sopa com os croutons, folhas de manjericão e, para finalizar, um fio de Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Reserva.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

 Sopas  Médio  Fácil

Creme de legumes e frango com massinha

 Sopas  Médio  Fácil

Gaspacho alentejano com queijo atabafado

 Sopas  Rápido  Fácil

Puré de beterraba e castanha

 Sopas  Rápido  Fácil

Sopa Glória

 Sopas  Rápido  Médio

Creme de duas abóboras com nuvem de leite



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide