



## Sopa de tomate e pimentos assados

  
Categoria  
Sopas

  
Tempo de preparação  
Médio


  
Dificuldade  
Fácil

  
Custo  
"

  
Com quem?  
Com a família

  
Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes

 Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Planícies do Sul

- 6 tomates de rama maduros
- 1 pimento vermelho
- 2 cebolas roxas
- 1 dente de alho
- 2 fatias de pão
- Q.b. de manjeriço
- Q.b. de orégãos
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

### Modo de preparação

1

Num tabuleiro de forno coloque o tomate e a cebola cortados em quartos, o pimento cortado em pedaços, sem sementes, e o alho. Tempere com sal, pimenta, manjeriço e e regue com Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Planícies do Sul.

2

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

3

Entretanto, corte o pão aos cubos, tempere com sal, pimenta e orégãos, regue com azeite e coloque noutra tabuleiro de forno.

4

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

5

Coloque os legumes num liquidificador, adicione água, azeite e triture até obter um creme homogéneo.

6

Sirva a sopa em taças, com os croutons que entretanto retirou do forno, folhas de manjeriço e, para finalizar, um fio de Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Planícies do Sul.

## Produtos utilizados



*Seleção Planícies do Sul*

Azeite Virgem Extra

## Veja também

---

 Sopas  Médio  Fácil

*Gaspacho de meloa e feta*

---

 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*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide