



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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide