



# Sopa de tomate e pimentões assados

  
Categoria  
Sopas

  
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
- Manjeriçã, 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, manjeriçã 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 manjeriçã 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

*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