



Sopa de tomate y pimiento asado


Categoria
Sopas


Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil


Custo
Económico


Com quem?
Con la familia


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Cosecha Madura

- 6 tomates maduros
- 1 pimiento rojo
- 2 cebollas moradas
- 1 diente de ajo
- 2 tajadas de pan
- Albahaca, al gusto
- Oréganos, al gusto
- Sal, al gusto
- Pimienta, al gusto

Modo de preparación

1

Colocar en una bandeja de horno los tomates y las cebollas cortados en cuartos, los pimientos cortados en trozos sin semillas y los ajos. Sazonar con sal, pimienta, albahaca y rociar con Gallo Azeite Colheita Madura.

2

Cocer en el horno precalentado a 190°C durante unos 20 minutos.

3

Mientras tanto, corte el pan en dados, sazónelo con sal, pimienta y orégano, rocíelo con Gallo Azeite Colheita Madura y colóquelo en otra bandeja de horno.

4

Retirar las verduras del horno y añadir el pan, manteniéndolo allí hasta que se dore.

5

Poner las verduras en una batidora, añadir el agua y el aceite de oliva y batir hasta obtener una mezcla homogénea.

6

Sirve la sopa en cuencos con los picatostes que acabas de sacar del horno, hojas de albahaca y, para terminar, un chorrito de Gallo Azeite Colheita Madura.

Produtos utilizados



Cosecha Madura

Aceite de Oliva Virgen Extra Premium

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