

SOPA CREME DE TOMATE COM CROQUE MONSIEUR

INGREDIENTES

CREME DE TOMATE:

Creme de tomate:3 dentes de alho amassados

1 cebola picada

azeite

2 tabletes de caldo de galinha

2 latas de tomate pelado

1 tomate maduro picado sem sementes

1 colher de sopa de açúcar

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto (eu prefiro a branca)

manjericão fresco a gosto

1 xícara de bacon picado em cubos pequenos

1 xícara de queijo parmesão ralado

350 ml de água

1 caixinha de creme de leite

CROQUE MONSIEUR (MISTO QUENTE GRATINADO):

Croque monsieur (misto quente gratinado):6 fatias de pão de forma sem a casca

150 g de presunto fatiado

molho de mostarda com mel

2 colheres de sopa de manteiga

2 colheres de sopa de farinha de trigo

1 copo de requeijão de leite

150 g de mussarela ralada ou picada

noz-moscada

sal a gosto

MODO DE PREPARO

CREME DE TOMATE:

Creme de tomate:Fritar o bacon, até ficar crocante e reservar.

Refogar o alho e a cebola no azeite.

Acrescentar os tabletes de caldo de galinha até dissolver.

Colocar as duas latas inteiras de tomates pelados.

Mexendo sempre, acrescentar os 300 ml de água.

Incluir o açúcar, o sal e a pimenta-do-reino, a gosto.

Tampar a panela e cozinhar até reduzir 1/3 do volume.

Acrescentar o creme de leite e misturar até ficar homogêneo.

Transferir para um refratário único ou 3 bowls refratários individuais.

Acrescentar ao creme de tomate neste momento, o tomate sem sementes picado em cubos e o manjericão.

Cobrir com queijo parmesão ralado e por cima uma porção do bacon frito.

Levar ao forno, juntamente com o sanduíche montado (instruções abaixo), preaquecido em temperatura alta ou na função grill, para gratinar por 10 minutos ou até dourar.

CROQUE MONSIEUR (MISTO QUENTE GRATINADO):

Croque monsieur (misto quente gratinado): Colocar as fatias de pão de forma sem casca para assar em forno alto preaquecido, até o ponto de torradas.

Após retirar do forno e esfriar, passar uma generosa porção de molho de mostarda com mel em uma das faces de cada fatia de pão.

Montar os sanduíches com presunto fatiado, 3 fatias de presunto por sanduíche.

Preparar o molho de queijo conforme instruções à seguir:

Em uma panela colocar a manteiga para derreter.

Acrescentar a farinha de trigo e mexer para não empelotar.

Em seguida, despejar o leite à mistura mexendo delicadamente e sem parar para não empelotar, em fogo baixo.

Colocar a noz-moscada ralada a gosto.

Sempre em fogo baixo, quando engrossar acrescentar o queijo mussarela ralado e mexer até derreter, mexendo sempre.

Provar e acrescentar o sal se achar necessário.

Cobrir os sanduíches com esta mistura e levar ao forno para gratinar juntamente com a sopa creme de tomate, na mesma temperatura e tempo, ambos serão gratinados e dourados.

Retirar do forno e servir bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28154-sopa-creme-de-tomate-com-croque-monsieur.html>