

SOPA DE TOMATES

INGREDIENTES

1 kg de tomates maduros
3 colheres de sopa de azeite
1 cebola picada (usei a cebola roxa)
1 pimentão vermelho pequeno picado
5 dentes de alho amassados
1 caldo de galinha
500 ml de água
1 xícara de chá de purê de tomate (daqueles de caixinha)
10 folhinhas de manjeriço
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Comece retirando a casca e as sementes dos tomates.

Corte os tomates na metade e retire as sementes com cuidado.

Não lave os tomates durante ou depois de retirar as sementes, pois quando você lava, parte do suco vai embora com a água e o tomate fica aguado e sem sabor.

Pique os tomates e reserve.

Em uma panela grande, em fogo baixo, coloque o azeite e a cebola e refogue até a cebola começar a murchar.

Acrescente o pimentão e refogue por cerca de 3 minutos.

Acrescente então o alho e refogue por mais 1 minuto.

Coloque os tomates, o caldo de galinha e 500 ml de água.

Deixe ferver por cerca de 10 minutos.

Acrescente o purê de tomate, o manjeriço e bata tudo no liquidificador.

Se ficar muito consistente, pode colocar um pouco mais de água.

Volte ao fogo, experimente e acerte o sal e a pimenta (eu não precisei colocar sal e coloquei 1 colher de sopa rasa de pimenta-do-reino).

Deixe ferver por mais 5 minutos e sirva quente ou coloque na geladeira de um dia para o outro e sirva gelada, como um gaspacho!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30504-sopa-de-tomates.html>