SOPA CREMOSA DE TOMATE FRESCO E QUEIJO

INGREDIENTES

6 tomates

2 colheres (chá) de extrato de tomate

1 cebola picada

2 dentes de alho picado

4 colheres (sopa) de manteiga

2 xícaras (chá) de tempero caseiro (preferência diluído em água quente)

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

sal e pimenta a gosto

2 colheres (chá) de cheiro verde

1 colher (chá) de louro fresco

200 g creme leite (sem soro)

50 g queijo provolone (cubos)

50 g queijo gorgonzola (cubos)

MODO DE PREPARO

Em uma panela derreta a manteiga e refogue o alho e a cebola

Acrescente 5 tomates picados e o extrato de tomate e cozinhe por 10 minutos

Adicione a farinha de trigo, o tempero caseiro de sua preferência e mexa bem

Deixe cozinhar até levantar fervura

Bata a mistura no liquidificador com sal e pimenta

Devolva a mistura a panela e adicione 1 tomate sem pele picado, o cheiro verde, o louro, o creme de leite e os queijos

Misture bem e deixe cozinhar até levantar fervura

Sirva quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7364-sopa-cremosa-de-tomate-fresco-e-queijo.html