

CREME DE TOMATE E LEGUMES ASSADOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

5 colheres de sopa de azeite
2 cenouras médias cortadas em pedaços
650g de tomates maduros inteiros
1 courgette amarela média
cortada em pedaços com casca
A parte branca de 1 alho francês
cortado em pedaços
4 raminhos de manjeriço fresco
Sal q.b.
Pimenta q.b.
1 litro de caldo de galinha ou de legumes natural
1 queijo mozarela fresco de búfala
cortado em cubos



Tempo de preparação: 1 hora e 15 minutos
Custo: 3.50 € | Custo por pessoa: 0.44 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f19/creme-tomate-legumes-assados-41225/>

PREPARAÇÃO

1. Num tabuleiro de ir ao forno, coloque os tomates (caso sejam muito grandes, corte-os ao meio), a cenoura, o alho francês, a courgette e o manjeriço.
Tempere tudo com sal e um pouco de pimenta.
Regue os legumes muito bem com o azeite.
2. Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C e deixe os legumes assar durante os 50 minutos.
Passado os 50 minutos e quando os legumes estiverem assados, retire-os do forno.
3. Coloque todo o conteúdo do tabuleiro dentro de uma panela.
Junte o caldo de galinha e leve ao lume.
Deixe ferver tudo durante 10 minutos.
Por fim, passe muito bem a sopa com a varinha mágica até que fique um creme.
Sirva o creme com os cubinhos de queijo e decorado a gosto.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com