

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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