

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