

Sopa de Tomates com torradinhas de brie

Ingredientes

Cenouras - 2

Tallos de aipo - 2

Cebolas médias - 2

Dentes de alho - 2

Azeite

Caldo de vegetais ou galinha - 2

Suco de tomates - 400 gramas



Autora: Sandra Assumpção
23 de março de 2012

Tomates grandes - 6

Molho de manjeriço fresco - 1

Bisnaguinha - 1

Queijo brie - 1 potinho

Modo de preparo

1. Descasque e corte grosseiramente as cenouras.

2. Corte o aipo.

3. Descasque e pique grosseiramente as cebolas.

4. Descasque e corte o alho.

5. Coloque uma panela grande em fogo médio e adicione um pouco de azeite.

6. Adicione todos os ingredientes picados e fatiados e misture com uma colher de pau.

7. Cozinhe por cerca de 10 a 15 minutos com a tampa semi aberta, até que as cenouras tenham amolecido, mas ainda mantendo sua forma, e a cebola esteja levemente dourada.

8. Colocar os cubos de caldo em uma jarra ou panela e despeje em 1,5 litros de água fervente da chaleira.

9. Mexa até que os cubos de caldo estejam dissolvidos e, em seguida, adicione à panela seus tomates frescos inteiros, incluindo os talos de aipo, se quiser coloque alguns talos verdes, elas dão um sabor incrível.

Sopa de Tomates com torradinhas de brie

- 10.* Mexa bem e deixe ferver.
- 11.* Reduza o fogo e cozinhe por 10 minutos com a tampa.
- 12.* Enquanto isso, escolha as folhas de manjericão.

Para servir a sopa

- 1.* Retire a panela do fogo.
- 2.* Tempere com sal e pimenta e adicione que as folhas de manjericão.
- 3.* Usando um mixer ou liquidificador, pulse a sopa até ficar homogêneo.
- 4.* Tempere a seu gosto novamente antes de dividir entre sua porção tigelas.
- 5.* Faça torradinhas com a bisnaga, coloque pedacinhos de brie em cima e leve ao forno, sirva com as torradinhas douradas.