

Ingredientes

Azeite - 4 colheres

Tomates maduros italianos cortados ao meio - 1kg

Cebola em anéis finos - 1

Açúcar - 1 colher de chá

Dentes de alho - 2

Folhas de tomilho

Folhas de manjeriçã - a gosto

Pimenta calabresa ou malagueta - a gosto

Caldo de galinha - 1 litro

Sal - a gosto

Pimenta do reino - a gosto

Bolinhas de muzzarella - a gosto



Autora: Bia Borges
01 de setembro de 2014

Modo de preparo

1. Pré-aqueça o forno a 200 graus.
2. Coloque o azeite num tabuleiro e espalhe os tomates, os anéis de cebola e os dentes de alho. Espalhe folhas de tomilho, manjeriçã e açúcar.
3. Tempere com sal e pimenta do reino.
4. Deixe assar por 1 hora e retire do forno.
5. Coloque os tomates numa panela junto como caldo de galinha, apimenta e cozinhe por 10 minutos.
6. Vire num processador ou liquidificador , e bata bem, passe por uma peneira, apertando com as costas de uma colher.
7. Volte para a panela, corrija o sal e pimenta e deixe ferver.
8. Espalhe folhas de manjeriçã e desligue.
9. Vire o creme em pratos individuais e junte algumas bolinhas de mussarela.

Montagem

Sirva com torradas, retire as folhas do manjeriçã tomilho para bater no liquidificador.