

Ingredientes

- Alho amassado - 3 dentes
- Tomates maduros cortados ao meio - 1 quilo
- Cebola grande cortada - 1
- Azeite - 2 colheres de sopa
- Ramos de tomilho fresco
- Alecrim fresco
- Caldo de legumes quente - 250 ml
- Vodka - 3 colheres de sopa
- Molho inglês - 2 colheres de sopa



Autora: Bia Borges
10 de agosto de 2015

Modo de preparo

1. Forno a 180 graus. Coloque o alho, tomates e cebola em uma grande assadeira.
2. Regue com o óleo, espalhe com as folhas das ervas e tempere.
3. Misture bem e asse por 35 a 40 minutos, virando na metade, até levemente carbonizados.
4. Esfriar um pouco.
5. Colocar em um processador de alimentos ou liquidificador com o caldo e purê em partes. Passe por uma peneira em uma panela. Misture a vodka e molho inglês.
6. Servir quente. Divida entre copos ou taças. Decore com pimenta preta para servir.

Dica

Para congelar, fazer a sopa até o final da etapa 2. Em seguida, congelar por até um mês. Descongele na geladeira por 24 horas, e em seguida concluir a etapa 3.