



RECEITAS DA FIA

Sopa de Tomate

www.receitasdafia.com/receitas/sopa-de-tomate

Aprenda a fazer uma sopa de tomate fácil e refrescante em apenas 50 minutos!

Sopa de Tomate

 50 min

 5 porções

Ingredientes

- 1 kg de [tomates](#) maduros cortados ao meio
- Meio litro de água
- $\frac{1}{2}$ [cebola](#) grande picada
- 4 folhas pequenas de [manjeriçã](#)
- Azeite a gosto
- Folha de louro
- Sal a gosto

Modo de Preparo

1. Reúna todos os ingredientes
2. Refogue a cebola no azeite em uma panela
3. Adicione os tomates, a água, o manjeriçã, o louro, sal e misture
4. Deixe cozinhar por 20 minutos em fogo baixo após levantar fervura
5. Retire a folha de louro e bata tudo no liquidificador até obter uma textura homogênea
6. Peneire a sopa em uma panela e leve-a para cozinhar em fogo médio
7. Acerte o sal e mexa até levantar fervura
8. Sirva e aproveite!

www.receitasdafia.com