



Sopa defumada de tomate



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Tomate italiano maduro (cortado ao meio)	-	3 kg
Pimentão vermelho (em tiras)	1 unidade média	150 g
Cebola (cortada em pétalas)	2 unidades médias	300 g
Alho inteiro (descascado, cortado ao meio)	4 unidades	20 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Água	3 xícaras (chá)	600 ml
Sal	1 colher (chá)	5 g
Pimenta-do-reino preta (moída)	2 pitadas	0,4 g
Molho Barbecue Churrasco e Grelhados SATIS!®	5 colheres (sopa)	100 g

Modo de Preparo

1. Em uma GN, coloque os tomates com a casca para baixo e o lado da polpa para cima. Junte o pimentão, a cebola e o alho, regue com o Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®, e asse em forno alto (200 graus), preaquecido, por 20 minutos, ou até que os legumes estejam macios e

levemente tostados.

2. Transfira para o copo do liquidificador, acrescente a água, o sal, a pimenta-do-reino e o Molho Barbecue Churrasco e Grelhados SATIS!®, e bata em velocidade média por 2 minutos, ou até obter um creme homogêneo.

3. Passe pela peneira e leve à geladeira por 30 minutos, ou até esfriar. Sirva em temperatura ambiente ou gelada.