

# Sopa de Tomates Assados

*Dica de sopa fácil de fazer, perfeita para os dias de inverno!*



*Sopa de tomates assados com torrada de queijo.*

Eu amo **sopa**, e acho que nenhum outro prato aquece tanto no inverno quanto caldos quentes e sua infinidade de variantes. **Sopa** para mim nunca foi apenas um fervido de legumes, eu sempre preferi as mais elaboradas. A menos trabalhosa que costumo fazer é a de *capeletti*, que faço quando encontro bons prontos. Você pode conferir a lista completa de receitas de sopa do blog neste link [aqui](#).

Este ano, além das receitas já listadas no blog, não fui atrás de coisas novas além desta receita de **Sopa de Tomates Assados**, que compartilho agora. As medidas, como sempre, para duas pessoas. Optei por esse tipo de processo por gostar de apurar sabores. Sugestão de acompanhamento clássico: torradas de *mozzarella di bufala* e molho pesto, receita [neste](#) link.

**Receita de Sopa de Tomate Assado**



*Ingredientes para sopa de tomates assados.*

### **Ingredientes**

- 4 tomates grandes;
- 1 cebola pequena;
- 1 batata média (opcional)
- 1 dente de alho;
- Pimenta dedo de moça à gosto;
- Manjericão, tomilho e manjerona;
- Azeite, sal e pimenta;
- Queijo *mozzarella di bufala*, pão fatiado e molho pesto pronto.

### **Modo de preparo**

Lave os tomates, corte em quatro partes e distribua em uma assadeira. Descasque a cebola e corte em 4 ou 6 partes. Lave a batata e corte em 6 partes. Separe um dente de alho e coloque todos os legumes juntos na assadeira. Tempere com um pouquinho de sal, pimenta, tomilho e manjerona (se preferir, pode adicionar manjericão já na hora de assar).

Coloque duas colheres de azeite e misture bem. Leve ao forno em temperatura alta e deixe assar por 25 min. ou até que todos os legumes estejam cozidos (se colocar batata, pode demorar um pouco mais, por isso vá testando).

Depois de assados – o dourado dos legumes dá um sabor especial para a sopa – retire do forno e leve ao processador. Retire a casca do dente de alho antes de processar. Quando estiverem triturados, passe em uma peneira grande não muito fechada, para separar as sementes do tomate e as cascas dos legumes do caldo.

Coloque no fogo o caldo e ajuste sal e pimenta, mais água se quiser que ela fique mais líquida. Enquanto aquece, passe molho pesto no pão, coloque o queijo e faça as torradas. Sirva de acompanhamento e com a sopa e finalize com manjericão fresco.



*Tomates assados!*



*Torradas de queijo!*

### **Dicas**

- Aspargos frescos na manteiga são um excelente acompanhamento para esta sopa;



*Aspargos assados na manteiga.*

- Se desejar que ela tenha uma aparência mais cremosa, pode adicionar um pouco de creme de leite ou de nata;
- Se desejar colocar outros legumes como abobrinha na sopa, não pense duas vezes: fica saboroso e bem nutritivo! Cuida apenas para que tomate seja em maior quantidade do que qualquer outro.