

Receita francesa da semana

Soup au Pistou

Dica de receita francesa com feijão branco deliciosa e nutritiva. Veja como preparar a Soup au Pistou que leva molho pesto provençal. Vem!+++

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 manjeriçãõ 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 manjeriçãõ 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.

Receita de Molho Pesto da Nildete Barni

Receita de molho pesto diferenciado, que além de ervas frescas leva bacon.



Minha adorável sogra, Nildete Barni, cozinha muito bem. Desde que se aposentou, como professora, gosta de se aventurar nas panelas. Seus **doces e sobremesas** são de deixar todos salivando. E olha que eu nem sou muito de doces, mas os dela...não tem como resistir!

Ela é muito habilidosa e seus pratos vão desde uma **Galinha de Molho com Polenta** primorosa até um delicado **Creme de Laranja com Calda de Vinho Tinto**. Entre os meus favoritos feitos por ela, está este **Molho Pesto** para massa, que ela gentilmente nos cedeu a **receita**, com todos os seus segredinhos.

As fotos são de uma das poucas vezes que fiz em casa (e é claro que não ficou tão bom quanto o dela) e podem notar:

esqueci da nozes, que dão um gostinho todo especial. Mas a **receita** segue completa!

Receita de Linguine ao Molho Pesto

Ingredientes

- 400 gramas de linguine (ou outra massa fina de sua preferência);
- 50 gramas de bacon ou toucinho picado;
- 2 colheres de manteiga;
- 2 colheres de azeite de oliva extra virgem;
- 5 colheres de óleo de oliva;
- 1 maço generoso de salsa;
- 5 ramos de manjerona;
- 20 ou mais folhas de manjericão (conforme seu gosto pessoal);
- 3 dentes de alho;
- 2 colheres de sopa de noz pecã picada;
- Queijo parmesão ralado.



Modo de preparo

Corte todos os ingredientes finamente. Refogue o bacon nas gorduras (azeite e manteiga) quentes. Adicione posteriormente

e na sequência, mexendo após a adição de cada ingrediente, o alho e os temperos verdes. Coloque um ou duas colheres de água para refogar bem. Adicione por fim, as nozes e mexa bem. Deligue e adicione na panela do molho a massa já cozida. Se preferir, adicione queijo parmesão ralado já no prato, para finalizar.



Dica: o toucinho pode ser substituído por bacon. Não reparem na quantidade, mas é aqui em casa bacon nunca é demais e coloco 200 g no preparo para duas pessoas. Mas fique à vontade para colocar quanto preferir!