

CREME DE TOMATE



Revista
Ago. | Set. 11

Fotos: Virgílio Rodrigues
Chef: Piet Warink



Fácil

INGREDIENTES

- 1 kg de tomate
- 125 ml concentrado de tomate
- 500 ml caldo de carne ou galinha
- 2 cebolas s/pele finamente picadas
- 2 dentes alho s/pele, finamente picados
- 2 csp tomilho finamente picado
- 60 g de manteiga sem sal
- 60 g de farinha
- 125 ml de *crème fraîche*
- Sal e pimenta
- 1 csp ervas frescas (salsa, manjericão, cebolinho) finam. picadas
- 250 g de almôndegas

PREPARAÇÃO

Lave e corte os tomates ao meio • Numa caçarola grande derreta, a manteiga e adicione concentrado de tomate, tomate, cebola, alho e tomilho • Quando estiverem macios, adicione a farinha e o caldo. Deixe ferver 20 minutos • Reduza a sopa a puré com um liquidificador ou uma varinha mágica e coe • Adicione o *crème fraîche* • Tempere a gosto com sal, pimenta e as ervas frescas • Adicione mini almôndegas à sopa.