

SOPA DE TOMATE COM QUEIJO E ERVAS

FICHA TÉCNICA OPERACIONAL

Larissa Nobre

Tipo: Receita

Validade

Categoria: Sopas

Congelado: 90 dias

Criação: 14/10/2021

Refrigerado: 3 dias

Última Atualização: 15/10/2021

Ambiente: 1 dias

 **Rendimento:** 2,15 Quilo(s)

 **Tempo de preparo:** 20 minutos

Composição

Modo de preparo

Nome	Medida	Total Líq.	Bruto
Tomate	10(Unidade)	1.500 g	2.143 g
Cebola	1(Unidade)	200 g	328 g
Pimentão vermelho	1(Unidade)	120 g	171 g
Alho	3(Dente)	9 g	10 g
Sal	0,5(Colher de sopa 15 ml)	10 g	10 g
Azeite de oliva	1(Colher de sopa)	30 ml	30 ml
Manjeriçao	5(Ramo)	5 g	5 g
Salsa	3(Colher de sopa 15ml (picada))	15 g	19 g
Pimenta do reino	5(Grãos)	4 g	4 g
Alecrim	4(Ramo)	4 g	4 g
Queijo Minas Frescal Xandô	1,25(Xícara de chá)	250 g	250 g

Etapas

1. Lavar os tomates, cortar ao meio, tirar as sementes e colocar em uma assadeira.
2. Cortar a cebola e o pimentão em pedaços grandes, espalhar na assadeira e adicionar os dentes de alho descascados.
3. Temperar os ingredientes da assadeira com sal, pimenta do reino, alecrim, regar com azeite e levar ao forno 180C por cerca de 30 minutos ou até os tomates murcharem bem.
4. Retirar a mistura da assadeira, colocar no liquidificador e bater até formar uma sopa cremosa e voltar para aquecer em uma panela.
5. Despejar a sopa em uma sopeira, adicionar o manjeriçao, a salsa e o queijo picados.
6. Servir.

Porções

Nome	Esta receita faz
Quilo (Kg)	2,15 Quilo (s)
Gramas (g)	2.147 Grama (s)
Porção (0.358Kg)	6 Porção (s)

Nome do responsável: _____

Assinatura: _____