Receita de creme de tomate e manjericão



Para miúdos ou graúdos, qualquer que seja a ocasião, um **creme de tomate e manjericão** é sempre uma opção perfeita. Para aquecer o corpo e a alma, o Rodinhas traz uma receita de **creme de tomate e manjericão** digna de um Chef.

Aprenda a fazer um creme de tomate e manjericão

Ingredientes (8 pessoas):

8 tomates

2 cebolas

3 cenouras

Sal q.b.

Azeite q.b.

5 folhas de manjericão

Modo de preparação:

Para começar, corte os tomates, as cebolas, as cenouras e coloque-as num tacho com água e um pouco de sal. Certifique-se de que a água não cobre totalmente os legumes.

Enquanto a magia acontece no tacho ao lume, prepare o ingrediente mágico, o manjericão. Pique-o e reserve.

Quando todos os legumes estiverem cozinhados triture e, caso seja necessário, adicione mais água.

Por fim, junte o manjericão e um fio de azeite e *voilá*. Saboreie, em família, o seu excecional prato.

Apanhe boleia com o Rodinhas!

O Rodinhas é um serviço especializado de transporte de crianças que tem dois superpoderes: o superpoder de proporcionar uma viagem segura e divertida às crianças e o superpoder de dar aos adultos mais tempo livre.

Conte connosco para levarmos os mais pequenos à escola, a atividades extracurriculares ou a eventos e ganhe mais tempo para si. Com a ajuda da carrinha de transporte do Rodinhas há mais pais e crianças felizes!