



Soupe de légumes aux amandes



Categoria
Sopas


Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil


Custo
Économique


Com quem?
En famille


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 100ml de Classique à l'Huile d'Olive Extra Vierge Classique

- 150gr de pommes de terre
- 150gr d'oignon
- 150gr de courgette
- 150gr de carotte
- 10gr d'ail
- 80gr d'amandes
- Sel et poivre au goût

Modo de preparação

1 100ml de coq classique à l'huile d'olive extra vierge

2 Ajoutez la moitié de l'huile d'olive Gallo, couvrez et laissez bien bouillir.

3 Après avoir cuit à la vapeur, ajoutez de l'eau et les assaisonnements.

4 Bien broyer avec la baguette.

5 Griller les amandes un peu.

6 Faire sauter les légumes en cubes.

7 Servez la crème avec les légumes, l'amende et un filet d'huile d'olive.

Produtos utilizados



Classique

Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide