Soupe de légumes aux amandes

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Sopas	Médio	Fácil	Économique	En famille	4 pessoas

Ingredientes

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

Clássico

Huile d'Olive Vierge Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide