



# Soupe de légumes aux amandes

Categoria  
Sopas

Tempo de preparação  
Médio

Dificuldade  
Fácil

Custo  
Économe

Com quem?  
En famille

Nº de pessoas  
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'amande et un filet d'huile d'olive.

*Produtos utilizados*



*Clássico*

Huile d'Olive Vierge Extra



*Mais receitas em*

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide