



## Crème de tomate avec «nuages» de crème de citrouille



Categoria  
Sopas



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Médio



Custo  
Éconómico



Com quem?  
En família



Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes



75ml Gallo Huile d'Olive  
Vierge Extra Clássico

- 1000ml d'eau
- 200g de pomme de terre
- 50g d'oignon
- 125g de citrouille jaune
- 150g de tomate mûre sans pépins
- Coriandre en quantité suffisante
- Sel en quantité suffisante
- Poivre moulu en quantité suffisante
- Sucre en quantité suffisante

### Modo de preparação

1

Préparez une base de soupe avec l'eau, le sel, l'huile d'olive, les pommes de terre et les oignons. Triturez.

2

Dans 2/3 de cette base, ajoutez la tomate mûre, sans pépins mais avec la peau. Laissez bouillir.

3

Dans la base restante, ajoutez la citrouille jaune et laissez bouillir. Triturez.

4

Rectifiez l'assaisonnement de la crème de tomate en ajoutant du sucre si elle est acide.

5

Servez la crème de tomate et enveloppez la crème de citrouille sur celle-là.

6

Arrosez d'huile d'olive, décorez de coriandre et servez bien chaud.

*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*