Crème de tomate avec «nuages» de crème de citrouille

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Sopas	Rápido	Médio	Économique	En famille	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, décorer de coriandre et servez bien chaud.

Produtos utilizados

Clássico

Huile d'Olive Vierge Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide