



Creme de tomate com “nuvens” de creme de abóbora



Categoria
Sopas


Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Médio


Custo
"


Com quem?
Com a família


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 75ml de Gallo Azeite
Virgem Extra Seleção
Planícies do Sul

- 1000ml de água
- 200g de batata
- 50g de cebola
- 125g de abóbora amarela
- 150g de tomate maduro sem sementes
- Q.b. de coentros
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta de moinho
- Q.b. de açúcar

Modo de preparação

1

Prepare uma base de sopa com a água, sal, azeite, a batata e a cebola. Triture.

2

Em 2/3 desta base, adicione o tomate maduro, sem grainhas mas com pele. Deixe ferver.

3

Na base restante adicione a abóbora amarela e deixe ferver. Triture.

4

Retifique o tempero do creme de tomate, adicionando açúcar caso este esteja ácido.

5

Sirva o creme de tomate e sobre este envolva o creme de abóbora.

6

Regue com azeite, decore com coentros e sirva bem quente.

Produtos utilizados



Seleção Planícies do Sul

Azeite Virgem Extra

Veja também

 Sopas  Médio  Fácil

Gaspacho de meloa e feta

 Sopas  Médio  Fácil

Creme de legumes e frango com massinha

 Sopas  Médio  Fácil

Gaspacho alentejano com queijo atabafado

 Sopas  Rápido  Fácil

Puré de beterraba e castanha

 Sopas  Rápido  Fácil

Sopa Glória



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide