Creme bicolor de couve-flor e curgete

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Páscoa	Rápido	Fácil	Econômico	Com a família	2 pessoas

Ingredientes

- 25ml Gallo Azeite Virgem Extra Reserva
- 100gr de cebola
- 25gr de alho
- 150gr de couve-flor
- 150gr de curgete
- Sal e pimenta a gosto

1. Comece por cortar todos os legumes em pedaços pequenos.
2. Leve uma panela ao lume baixo com o azeite e junte o alho, a cebola e a couve-flor.
3. Tape e deixe estufar durante aproximadamente 15 minutos.
4. De seguida deite água, tempere com sal e deixe cozer bem, até os legumes estarem desfeitos.
5. Depois de cozida, triture bem e reserve um pouco de sopa branca.
6. Junte a curgete à restante sopa e deixe cozinhar mais 5 minutos.
7. Depois de cozida, triture novamente e retifique temperos.
8. Sirva, colocando a sopa verde num prato fundo, e de seguida a sopa branca.

9

Finalize com um fio de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva e pimenta moída no momento.

Dicas do Chef

Se quiser, decore a sopa com pequenos pedaços de curgete e couve-flor. Utilize a sopa branca para desenhar diferentes formas no prato.

Produtos utilizados

Reserva

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide