



# Potage bicolore de chou-fleur et courgette



Categoria

Receitas de Páscoa



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Économique



Com quem?

En famille



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



50ml Gallo Huile d'Olive  
Vierge Extra Réserve

- 200gr oignon
- 50gr ail
- 300gr chou-Fleur
- 300gr courgette
- Sel et poivre au goût

1

Commencez par couper tous les légumes en petits morceaux.

2

Placez la casserole au feu doux avec l'huile d'olive et l'ail, l'oignon et le chou-fleur.

3

Couvrez et laissez braiser pendant environ 15 minutes.

4

Ensuite, versez l'eau, assaisonnez avec du sel et laissez bien cuire, jusqu'à ce que les légumes se défassent.

5

Après cuits, triturez bien et mettez de côté un peu de la soupe blanche.

6

Ajoutez la courgette au reste de la soupe et laissez cuire encore 5 minutes.

7

Après cuite, triturez encore une fois et assaisonnez, si nécessaire.

8

Servez en versant la soupe verte dans une assiette de soupe et, ensuite, la soupe blanche.

9

Finalisez avec un filet d'huile d'olive Gallo Huile d'Olive Vierge Extra Réserve et du poivre fraîchement moulu.



**Dicas do Chef**

*Si vous voulez, décorez la soupe avec des petits morceaux de courgette et chou-fleur. Utilisez la soupe blanche pour dessiner des formes différentes sur l'assiette.*

*Produtos utilizados*



*Réserve*

Huile d'Olive Vierge Extra



*Mais receitas em*

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide