



# Gaspacho de melancia



Categoria  
Sopas



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
"



Com quem?  
Com a família



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

2 colheres de sopa de  
Gallo Vinagre Balsâmico de  
Sidra

2 colheres de sopa de  
Gallo Vinagre de Sidra  
Original

4 colheres de sopa de  
Gallo Azeite Virgem Extra  
Reserva

- 4 unidades de tomate maduro
- 600gr de melancia sem sementes
- 1 pepino sem casca
- 1 pimento vermelho
- 1 colher de sopa de cebolinho picado
- 0,5 cebola
- 1 dente de alho
- Hortelã q.b.
- Flor de sal q.b.
- Pimenta de moinho q.b.

## Modo de preparação

1

Pique em quadrados muito pequenos um dos tomates, 1/2 pepino, 1/4 do pimento e 2 colheres de sopa de cebola. Coloque numa tigela.

2

Adicione o cebolinho, o vinagre balsâmico de sidra, 1 colher de sopa de azeite, a flor de sal e pimenta. Misture e leve ao frio.

3

Coloque os restantes ingredientes num liquidificador: o vinagre de sidra original, o restante azeite, tomate, melancia, pepino, pimento, cebola, alho e hortelã.

4

Triture até obter um creme. Caso esteja muito grosso, acrescente água fria a gosto.

5

Retifique os temperos com sal e pimenta. Leve ao frio.

6

Sirva com o picadinho, um fio de azeite e mais folhas de hortelã.

## Produtos utilizados



*Balsâmico de Sidra*

Vinagre de Sidra



*Sidra Original*

Vinagre de Sidra



*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*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide