Creme de abóbora, pistácios e Azeite Novo com crocante de parmesão

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Médio	Fácil	''	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- 75ml de Gallo Azeite Novo 2019-2020
- 250g de abóbora
- 125g de batata
- 100g de alho francês
- 75g de cebola
- 50g de miolo de pistácio
- 125g de queijo parmesão ralado
- Q.b. de sal grosso
- Q.b. de pimenta de moinho

Modo de preparação

1. Coloque, num tacho com azeite, a batata, a cebola, o alho francês e a abóbora, deixando cozinhar em lume brando e tapado. Deixe de fora apenas um pouco de abóbora, para o passo seguinte.
2. Corte um pouco de abóbora em cubos pequenos, para a guarnição da sopa, e reserve.
3. Coloque sobre uma folha de papel vegetal o queijo ralado, em forma de medalhões, e leve ao forno a 150ºC até o queijo ficar derretido e corado.
4. Adicione água ao tacho, quando os legumes estiverem todos moles. De seguida, triture com a varinha mágica.
5. Salteie os cubos de abóbora em azeite.
6. Sirva a o creme com as guarnições sólidas: o miolo de pistácio, os cubinhos de abóbora e o crocante de queijo.
7. Finalize, regando a sopa com Gallo Azeite Novo.

Dicas do Chef

Pode adicionar ao queijo, antes de ir ao forno, uma erva aromática a seu gosto, por exemplo oregãos.

Produtos utilizados

Azeite Novo 2019-2020

Azeite Virgem Extra Premium

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