



# Creme de amêndoas



*Categoria*  
Receitas de Natal



*Tempo de preparação*  
Médio



*Dificuldade*  
Fácil



*Custo*  
Económico




*Com quem?*  
Com a família



*Nº de pessoas*  
4 pessoas

## Ingredientes

 Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva

 Q.b. de Gallo Vinagre de Vinho D.O. Madeira

- 2 cebolas picadas
- 2 dentes de alho picado
- 100g de farinha de amêndoas
- 1 colher de chá de açafão
- 1lt de caldo de galinha
- 100ml de natas
- 25 amêndoas laminadas torradas
- Q.b. de ervas a gosto

## Modo de preparação

1

Num tacho refogue a cebola e o alho em Gallo Azeite Virgem Extra Reserva. Deixe que a cebola fique dourada.

2

Cozinhe em lume brando por cerca de 10 minutos.

3

Adicione o açafão e a farinha de amêndoas. Misture e deixe cozinhar por cerca de 3 minutos.

4

Adicione o caldo, o Gallo Vinagre DO de Vinho da Madeira e deixe ferver por cerca de 12 minutos.

5

Tempere com sal e pimenta a gosto e reduza a creme com a ajuda de uma varinha mágica ou liquidificadora.

6

Sirva com um fio de Gallo Vinagre DO de Vinho da Madeira, amêndoas laminadas torradas e ervas a gosto.

## Produtos utilizados



*Reserva*  
Azeite Virgem Extra



*Vinho D.O. Madeira*  
Vinagre

## Veja também

---

 Doces e Sobremesas  Demorado  Médio

### *Azevias*

---

 Carne  Demorado  Médio

### *Peito de peru com enchidos*

---

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

### *Sonhos de abóbora*

---

 Carne  Demorado  Fácil

### *Cabrito assado no forno*

---

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

### *Fatias douradas*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide