



Creme de duas aboboras com nuvem de leite


Categoria
Sopas


Tempo de preparação
Rápido


Dificuldade
Médio


Custo
Econômico


Com quem?
Com a família


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 1dl de Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Clássico

- 8dl de caldo de legumes
- 250g de batata
- 50g de cebola
- 125g de abóbora amarela
- 200g de courgette (abóbrinha)
- 1dl de leite magro
- Flor de sal, a gosto
- 100g de alho francês (porró)

Modo de preparação

1

Esquente metade do Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Clássico, acrescente todos os sólidos partidos em pedaços, deixando um pouco de abóbora e courgette para cortar em paisan (triângulos). Esses triângulos devem ser cozidos no caldo de legumes.

2

Sem adicionar qualquer caldo, leve ao fogo em uma panela coberta até que todos os vegetais estejam macios.

3

Neste ponto, acrescente o caldo fervendo. Ferva em fogo brando por 5 minutos.

4

Triture tudo.

5

Para a espuma de leite, leve o leite para ferver e incorpore ar usando a ponta da varinha mágica até obter uma espuma aveludada. Uma excelente opção para quem tem uma máquina de café expresso é usar o acessório para este fim.

6

Coloque o creme no prato, adicione a abóbora e a courgette paisan e sirva com a nuvem de leite como cobertura.

7

Regue com o Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Clássico e coloque a flor de sal na nuvem.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide