



Sopa Glória



Categoria
Sopas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Econômico



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



75ml de Gallo Azeite de
Oliva Extra Virgem Reserva

- 1l de água
- 250g de batata
- 75g de cebola
- 125g de feijão verde
- 50g de tomate em cubos
- Hortelã, a gosto
- Sal e pimenta de moinho, a gosto

Modo de preparação

1

Ferva a água, acrescente o feijão verde em pequenas porções e cozinhe rapidamente. Retirar os feijões e resfriá-los em água fria. Na linguagem do chef, esta técnica é chamada de bringir.

2

Adicione a batata, um pouco do Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Reserva e a cebola e deixe ferver até que tudo esteja cozido.

3

Moa a mistura.

4

Acrescente os cubos de tomate, parte da hortelã e o feijão verde.

5

Regue com o restante da hortelã e sirva com o restante do Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Reserva já no prato.

Produtos utilizados



Reserva

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