



Sopa de vegetais com amêndoa



Categoria
Sopas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Econômico



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



100ml de Gallo Azeite de
Oliva Extra Virgem Clássico

- 150g de batatas
- 150g de cebolas
- 150g de abobrinha
- 150g de cenoura
- 10g de alho
- 80g de amêndoa em lâminas
- Sal e pimenta, a gosto

Modo de preparação

1

Coloque todos os legumes cortados em cubos em uma panela. Acrescente 50ml do Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Clássico, tampe e deixe cozinhar em fogo baixo.

2

Logo após, acrescente água até que cubra os legumes e os temperos e deixe ferver até que os legumes fiquem macios.

3

Logo após, bata os legumes com a água, em um liquidificador.

4

Em uma frigideira, torra um pouco as amêndoas laminadas, mexendo sempre para não queimar.

5

Sirva o creme com as amêndoas e um fio de Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Clássico.

6

Bom apetite!

Produtos utilizados



Clássico
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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide