



Sopa cremosa de cebola com torrada de azeite e alho


Categoria
Sopas


Tempo de preparação
Rápido


Dificuldade
Fácil


Custo
Econômico


Com quem?
Com a família


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 1 dl de Gallo Azeite de Oliva Suave

- 250g de cebola
- 125g de abobrinha (sem pele)
- 4 fatias de pão baguete
- 1 dente de alho
- Sal e pimenta do reino moída, a gosto
- 1l de caldo de legumes (preparado)

Modo de preparação

1

Refogue a cebola em metade do Gallo Azeite de Oliva Azeite de Oliva Tipo Único, até ficar dourada.

2

Prepare o caldo de legumes e aqueça-o. Adicione a abobrinha e a cebola, deixando 4 rodela desta para acompanhamento.

3

Esfregar uma frigideira com o dente de alho e em seguida coloquei um fio azeite gallo. Coloque o pão por cima para torra-lo.

4

Triture a sopa em um liquidificador, e corrija o tempero, se necessário.

5

Coloque um fio de Gallo Azeite de Oliva Azeite de Oliva Tipo Único e grelhe as rodela de cebola em uma frigideira.

6

Sirva a sopa com a rodela de cebola grelhada por cima e a fatia de pão.

7

Finalize com um fio de Gallo Azeite de Oliva Azeite de Oliva Tipo Único.

Produtos utilizados



Suave

Azeite de Oliva Tipo Único

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