



# Gaspacho alentejano com queijo atabafado



Categoria  
Sopas



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 Seleção Planícies do  
Sul



Q.b. de Gallo Vinagre de  
Vinho Tinto

- 2 colheres de sopa de sal grosso
- 3 tomates
- 1 cebola
- 1 pepino
- 2 pimentos mini
- 1,5l de água fria
- 1,5 fatia de pão duro Alentejano
- Q.b. de orégãos
- 1 queijo atabafado

## Modo de preparação

1

Esmague num almofariz o dente de alho com o sal até obter uma papa. Coloque no fundo de uma taça.

2

Regue com Azeite Gallo Virgem Extra Planícies do Sul e Vinagre Vinho Tinto Gallo, a gosto.

3

Junte o tomate, a cebola, o pepino e os pimentos todos em cubos. Adicione os orégãos secos, regue com a água fria e misture.

4

Na altura de servir adicione o pão e o queijo em cubos.

5

Finalize com um fio de Azeite Gallo Virgem Extra Planícies do Sul e mais orégãos.

## Produtos utilizados



Seleção Planícies do Sul  
Azeite Virgem Extra



Vinho Tinto  
Vinagre de Vinho

Veja também

---

 Sopas  Médio  Fácil

*Gaspacho de meloa e feta*

---

 Sopas  Médio  Fácil

*Creme de legumes e frango com massinha*

---

 Sopas  Rápido  Fácil

*Puré de beterraba e castanha*

---

 Sopas  Rápido  Fácil

*Sopa Glória*

---

 Sopas  Rápido  Médio

*Creme de duas abóboras com nuvem de leite*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide