



# Gaspacho de meloa e feta



Categoria  
Sopas



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Económico



Com quem?  
Com amigos



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes



2 colheres de sopa de  
vinagre Balsâmico Rosé



Q.b. de azeite Gallo  
Reserva



Q.b. de azeite Gallo  
aromatizado Alho e  
Pimenta

- 2 meloas cantaloupe
- 2 pepinos
- 2 chalotas
- 1 tomate
- 1 dente de alho
- 100g de iogurte grego natural
- 50g de queijo feta
- Q.b. de hortelã
- Q.b. de manjeriço
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

## Modo de preparação

1

Retire a polpa da cantaloupe, coloque num liquidificador assim como um pepino aos cubos e sem casca e as chalotas em quartos descascadas, o tomate pelado e o dente de alho sem pele.

2

Adicione um pouco de água fria e triture.

3

Junte o iogurte, o vinagre, o azeite e tempere com sal e pimenta e volte a triturar até obter um creme homogéneo.

4

Sirva em taças decorado com pepino aos cubos, as ervas, o feta e termine com um pouco de pimenta e um fio de Azeite Gallo Aromatizado com Alho e Pimenta.

## Produtos utilizados



Balsâmico Rosé  
Vinagre Balsâmico



Reserva  
Azeite Virgem Extra



Alho e Pimenta  
Outros Produtos

## Veja também

---

 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*

---

 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