



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 manjericão
- 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



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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide