

Creme de tomate com “nuvens” de creme de abóbora

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Sopas	Rápido	Médio	Econômico	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- 75ml de Gallo Azeite Extra Virgem Clássico
- 1000ml de água
- 200g de batata
- 50g de cebola
- 125g de abóbora amarela
- 150g de tomate maduro sem sementes
- Q.b. de coentros
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta de moinho
- Q.b. de açúcar

Modo de preparação

1. Prepare uma base de sopa com a água, sal, azeite, batata e cebola. Triture.
2. Em 2/3 desta base, adicione o tomate maduro, sem sementes mas com pele. Deixe ferver.
3. Na base restante adicione a abóbora amarela e deixe ferver. Triture.
4. Retifique o tempero do creme de tomate, adicionando açúcar caso este esteja ácido.
5. Sirva o creme de tomate e sobre este envolva o creme de abóbora.
6. Regue com azeite, decore com coentros e sirva bem quente.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

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