



Purê de brócolos e castanhas



Categoria
Sopas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Econômico



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
2 pessoas

Ingredientes



1 colher (sopa) de Gallo
Azeite Extra Virgem Suave

- 4 talos de brócolos
- 1 castanha
- 1 batata (grande)

Modo de preparação

1

Lavar bem os legumes e depois descascá-los.

2

Cortar os legumes e colocar numa panela, acrescentar água até encobrir e cozinhar até ficarem macios.

3

Remover do fogão e bater até ficar um purê macio.

4

Acrescentar a colher de sopa de azeite e depois bater novamente.

Produtos utilizados



Suave

Azeite Virgem Extra

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