

Dwukolorowa zupa kalafiorowa i cukinia

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Páscoa	Rápido	Fácil	Ekonomiczny	Z przyjaciółmi	4 pessoas

Ingredientes

- 50ml Gallo Zarezerwuj oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia Reserve
- 200gr cebula
- 50gr czosnek
- 300gr kalafior
- 300gr cukinia
- Sól i pieprz

1. Zacznij od wycięcia wszystkich warzyw w małe kawałki.
2. Na niskiej patelni dodaj oliwę z oliwek, czosnek, cebulę i kalafior.
3. Załóż pokrywę i pozwól dusić przez około 15 minut.
4. Następnie dodaj wodę, dopraw solą i dobrze gotuj, pod warzywami są miękkie.
5. Po ugotowaniu pokrusz warzywa i odłóż trochę białej zupy.
6. Dodaj cukinię do reszty roup i pozwól gotować jeszcze przez 5 minut.
7. Po ugotowaniu ponownie zmiażdżyć warzywa i skorygować pory roku.
8. Podawaj, kładąc zieloną zupę na głębokim talerzu, a następnie białą zupę.

9

Zakończ szczyptą Gallo Zarezerwuj oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia i świeżo zmielonego pieprzu.

Dicas do Chef

Jeśli chcesz, udekoruj zupę małymi kawałkami cukinii i kalafiora. Użyj białej zupy, aby narysować różne kształty na talerzu.

Produtos utilizados



Reserve

Oliwa z Oliwek Najwyższej Jakości z Pierwszego Tłoczenia

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide