



## Vichyssoise com espuma de leite e redução de Gallo Vinagre de Vinho D.O. Madeira



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

### Ingredientes

 200ml Azeite Gallo Virgem Extra Clássico

 200ml Redução de Vinagre de Vinho D.O. Madeira

- 100g cebola
- 150g batata
- 250g alho francês (parte branca)
- 4 dentes de alho
- 200ml leite magro
- Sal e pimenta a gosto

### Modo de preparação

1

Cortar todos os legumes em pedaços pequenos e colocar numa panela a estufar no Azeite Virgem Extra Clássico Gallo.

2

Depois de estufados, acrescentar água até cobrir e deixar ferver os legumes para ficarem bem cozinhados.

3

Retificar temperos e triturar bem, passando o creme num passador e dividindo pelos copos.

4

Ferver o leite e passar a varinha até obter uma espuma.

5

Colocar por cima do creme.

6

Finalizar com um pouco de redução de Vinagre de Vinho D.O. Madeira Gallo e servir.

## Produtos utilizados



*Clássico*  
Azeite Virgem Extra



*Vinho D.O. Madeira*  
Vinagre

## Veja também

---

[Doces e Sobremesas](#) Demorado Fácil

*Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico*

---

[Doces e Sobremesas](#) Demorado Médio

*Tarte de limão*

---

[Doces e Sobremesas](#) Demorado Médio

*Coroa de pavlova com frutos vermelhos*

---

[Doces e Sobremesas](#) Médio Fácil

*Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã*

---

[Doces e Sobremesas](#) Demorado Fácil

*Panna cotta de basílico com manga*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide