



Creme de abóbora, pistácios e Azeite Novo com crocante de parmesão


Categoria
Sopas


Tempo de preparo
Médio


Dificuldade
Fácil


Custo
Económico


Com quem?
Com a família


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 75ml de Gallo Azeite Novo 2019-2020

- 250g de abóbora
- 125g de batata
- 100g de alho francês
- 75g de cebola
- 50g de miolo de pistácio
- 125g de queijo parmesão ralado
- Q.b. de sal grosso
- Q.b. de pimenta de moinho

Modo de preparação

1

Coloque, num tacho com azeite, a batata, a cebola, o alho francês e a abóbora, deixando cozinhar em lume brando e tapado. Deixe de fora apenas um pouco de abóbora, para o passo seguinte.

2

Corte um pouco de abóbora em cubos pequenos, para a guarnição da sopa, e reserve.

3

Coloque sobre uma folha de papel vegetal o queijo ralado, em forma de medalhões, e leve ao forno a 150°C até o queijo ficar derretido e corado.

4

Adicione água ao tacho, quando os legumes estiverem todos moles. De seguida, triture com a varinha mágica.

5

Salteie os cubos de abóbora em azeite.

6

Sirva a o creme com as guarnições sólidas: o miolo de pistácio, os cubinhos de abóbora e o crocante de queijo.

7

Finalize, regando a sopa com Gallo Azeite Novo.



Dicas do Chef

Pode adicionar ao queijo, antes de ir ao forno, uma erva aromática a seu gosto, por exemplo oregãos.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020
Azeite Virgem Extra Premium

Veja também

Sopas 15 min Fácil

Gaspacho de melancia

Sopas Rápido Fácil

Creme bicolor de couve-flor e curgete

Sopas Rápido Médio

Creme de tomate com “nuvens” de creme de abóbora

Sopas Rápido Médio

Caldo oriental

Sopas Rápido Fácil

Caldo de galinha com ovo de codorniz e almôndegas pequenas



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2019 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide