



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



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



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-poró
- 75g de cebola
- 50g de miolo de pistache
- 125g de queijo parmesão ralado
- Q.b. de sal grosso
- Q.b. de pimenta moída

Modo de preparo

1

Coloque, em uma panela com azeite, a batata, a cebola, o alho-poró e a abóbora, deixando cozinhar tapada e em fogo baixo. Deixe de fora apenas um pouco de abóbora, para a próxima etapa.

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 tudo no liquidificador.

5

Salteie os cubos de abóbora em azeite.

6

Sirva a o creme com as guarnições sólidas: o miolo de pistache, 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 que goste, por exemplo orégãos.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium

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