



Sopa de vegetais com amêndoa



Categoria

Receitas para a Páscoa



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



100ml de Gallo Azeite
Virgem Extra Clássico

- 150g de batata
- 150g de cebola
- 150g de courgete
- 150g de cenoura
- 10g de alho
- 80g de amêndoa palitada
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Colocar num tacho todos os legumes cortados em pedaços, deixando alguns pedaços para guarnição cortados em cubos pequenos.

2

Juntar metade do azeite Gallo, tapar e deixar estufar bem em lume brando.

3

Depois de estufado, acrescentar água e rectificar temperos.

4

Triturar bem com a varinha.

5

Torrar um pouco as amêndoas.

6

Saltear os legumes em cubos.

7

Servir o creme com os legumes, as amêndoas e um fio de azeite Gallo.

Produtos utilizados



Clássico
Azeite Virgem Extra

Veja também

 Sopas  Médio  Fácil

Sopa de abacate com camarão

 Sopas  Médio  Fácil

Sopa de tomate e pimentos assados

 Sopas  Médio  Fácil

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

 Sopas  Rápido  Fácil

Gaspacho de melancia

 Sopas  Rápido  Fácil

Creme bicolor de couve-flor e curgete



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2020 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide