



Creme de amêndoas



Categoria
Receitas de Natal



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva



Q.b. de Gallo Vinagre de Vinho D.O. Madeira

- 2 cebolas picadas
- 2 dentes de alho picado
- 100g de farinha de amêndoas
- 1 colher de chá de açafão
- 1lt de caldo de galinha
- 100ml de natas
- 25 amêndoas laminadas torradas
- Q.b. de ervas a gosto

Modo de preparação

1

Num tacho refogue a cebola e o alho em Gallo Azeite Virgem Extra Reserva. Deixe que a cebola fique dourada.

2

Cozinhe em lume brando por cerca de 10 minutos.

3

Adicione o açafão e a farinha de amêndoas. Misture e deixe cozinhar por cerca de 3 minutos.

4

Adicione o caldo, o Gallo Vinagre DO de Vinho da Madeira e deixe ferver por cerca de 12 minutos.

5

Tempere com sal e pimenta a gosto e reduza a creme com a ajuda de uma varinha mágica ou liquidificadora.

6

Sirva com um fio de Gallo Vinagre DO de Vinho da Madeira, amêndoas laminadas torradas e ervas a gosto.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra



Vinho D.O. Madeira
Vinagre

Veja também

 Doces e Sobremesas  Demorado  Médio

Azevias

 Carne  Demorado  Médio

Peito de peru com enchidos

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

Sonhos de abóbora

 Carne  Demorado  Fácil

Cabrito assado no forno

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

Fatias douradas



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide