



# Sopa Glória



*Categoria*  
Sopas



*Tempo de preparação*  
Rápido



*Dificuldade*  
Fácil



*Custo*  
Económico



*Com quem?*  
Com a família



*Nº de pessoas*  
4 pessoas

## Ingredientes



75ml de Gallo Azeite  
Virgem Extra Reserva

- 1l de água
- 250g de batata
- 75g de cebola
- 125g de feijão verde
- 50g de tomate aos cubos
- Q.b. de hortelã
- Q.b. de sal e pimenta de moinho

## Modo de preparação

1

Ferver a água, adicionar o feijão verde em pequenos troços e cozer rapidamente. Retirar o feijão verde e arrefecer com água fria.

2

Adicionar a batata, parte do Gallo Azeite Virgem Extra Reserva e a cebola e ferver até estar tudo cozido.

3

Triturar este preparado.

4

Juntar os cubos de tomate, parte da hortelã e o feijão verde.

5

Aromatizar com a restante hortelã e servir com o restante Gallo Azeite Virgem Extra Reserva, já no prato.

## Produtos utilizados



*Reserva*

Azeite Virgem Extra

## Veja também



Sopas



Médio



Fácil

*Gaspacho alentejano com queijo atabafado*

---

Sopas  Rápido  Fácil

*Puré de beterraba e castanha*

---

Sopas  Rápido  Médio

*Creme de duas abóboras com nuvem de leite*

---

Sopas  Médio  Fácil

*Sopa de abacate com camarão*

---

Sopas  Rápido  Fácil

*Sopa de vegetais com amêndoa*

---



Mais receitas em

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

© 2021 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide