



## Sopa Glória



Categoria  
Sopas



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Econômico



Com quem?  
Com a família



Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes



75ml de Gallo Azeite de  
Oliva Extra Virgem Reserva

- 1l de água
- 250g de batata
- 75g de cebola
- 125g de feijão verde
- 50g de tomate em cubos
- Hortelã, a gosto
- Sal e pimenta de moinho, a gosto

### Modo de preparação

1

Ferva a água, acrescente o feijão verde em pequenas porções e cozinhe rapidamente. Retirar os feijões e resfriá-los em água fria. Na linguagem do chef, esta técnica é chamada de bringir.

2

Adicione a batata, um pouco do Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Reserva e a cebola e deixe ferver até que tudo esteja cozido.

3

Moa a mistura.

4

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

5

Regue com o restante da hortelã e sirva com o restante do Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Reserva já no prato.

### Produtos utilizados



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

---

 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*

---

 Sopas  Rápido  Médio

*Creme de duas abóboras com nuvem de leite*

---



Mais receitas em

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

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide