



Sopa cremosa de cebola com torrada de azeite e alho



Categoria
Sopas


Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil


Custo
Econômico


Com quem?
Com a família


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 1 dl de Gallo Azeite de Oliva Azeite de Oliva Tipo Único

- 250g de cebola
- 125g de abobrinha (sem pele)
- 4 fatias de pão baguete
- 1 dente de alho
- Sal e pimenta do reino moída, a gosto
- 1l de caldo de legumes (preparado)

Modo de preparação

1

Refogue a cebola em metade do Gallo Azeite de Oliva Azeite de Oliva Tipo Único, até ficar dourada.

2

Prepare o caldo de legumes e aqueça-o. Adicione a abobrinha e a cebola, deixando 4 rodela desta para acompanhamento.

3

Esfregar uma frigideira com o dente de alho e em seguida coloquei um fio azeite gallo. Coloque o pão por cima para torra-lo.

4

Triture a sopa em um liquidificador, e corrija o tempero, se necessário.

5

Coloque um fio de Gallo Azeite de Oliva Azeite de Oliva Tipo Único e grelhe as rodela de cebola em uma frigideira.

6

Sirva a sopa com a rodela de cebola grelhada por cima e a fatia de pão.

7

Finalize com um fio de Gallo Azeite de Oliva Azeite de Oliva Tipo Único.

Produtos utilizados



Azeite de Oliva Tipo Único

Azeite de Oliva

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

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide