



# Gaspacho alentejano com queijo atabafado



**Categoria**  
Sopas



**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 Seleção Planícies do Sul

 Q.b. de Gallo Vinagre de Vinho Tinto

- 2 colheres de sopa de sal grosso
- 3 tomates
- 1 cebola
- 1 pepino
- 2 pimentos mini
- 1,5l de água fria
- 1,5 fatia de pão duro Alentejano
- Q.b. de orégãos
- 1 queijo atabafado

## Modo de preparação

1

Esmague num almofariz o dente de alho com o sal até obter uma papa. Coloque no fundo de uma taça.

2

Regue com Azeite Gallo Virgem Extra Planícies do Sul e Vinagre Vinho Tinto Gallo, a gosto.

3

Junte o tomate, a cebola, o pepino e os pimentos todos em cubos. Adicione os orégãos secos, regue com a água fria e misture.

4

Na altura de servir adicione o pão e o queijo em cubos.

5

Finalize com um fio de Azeite Gallo Virgem Extra Planícies do Sul e mais orégãos.

## Produtos utilizados



**Seleção Planícies do Sul**  
Azeite Virgem Extra



**Vinho Tinto**  
Vinagre de Uso Diário

## Veja também



Sopas



Rápido



Fácil

*Puré de beterraba e castanha*

---

Sopas  Rápido  Fácil

*Sopa Glória*

---

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