



Creme de legumes e frango com massinha



Categoria
Sopas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 35g de Gallo O Meu
Primeiro Azeite

- 250g de abóbora
- 2 curgetes
- 100g de couve
- 1 cebola
- 200g de batata
- 60g de frango
- 500ml de água
- 20g de massa letrinhas cozidas

Modo de preparação

1

Descasque e corte todos os legumes e coloque num tacho.

2

Junte o frango também ele aos pedaços e cubra com água.

3

Leve a ferver durante cerca de 25 minutos.

4

Regue com o azeite e reduza a puré com a ajuda de uma varinha mágica.

Produtos utilizados



O Meu Primeiro Azeite

Azeite Virgem Extra

Veja também

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

 Sopas  Médio  Fácil

Sopa de abacate com camarão



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide