# Creme de tomate com “nuvens” de creme de abóbora

| Categoria | Tempo de preparação | Dificuldade | Custo | Com quem? | Nº de pessoas |
|---|---|---|---|---|---|
| Sopas | Rápido | Médio | Econômico | Com a família | 4 pessoas |

## Ingredientes

- 75ml de Gallo Azeite Extra Virgem Clássico
- 1000ml de água
- 200g de batata
- 50g de cebola
- 125g de abóbora amarela
- 150g de tomate maduro sem sementes
- Q.b. de coentros
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta de moinho
- Q.b. de açúcar

## Modo de preparação

1. Prepare uma base de sopa com a água, sal, azeite, batata e cebola. Triture.
2. Em 2/3 desta base, adicione o tomate maduro, sem sementes mas com pele. Deixe ferver.
3. Na base restante adicione a abóbora amarela e deixe ferver. Triture.
4. Retifique o tempero do creme de tomate, adicionando açúcar caso este esteja ácido.
5. Sirva o creme de tomate e sobre este envolva o creme de abóbora.
6. Regue com azeite, decore com coentros e sirva bem quente.

*Produtos utilizados*

*Clássico*

Azeite de Oliva Extra Virgem

*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*

GALLO

*Mais receitas em*

*www.galloportugal.com*

*© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide*