



Dwukolorowa zupa kalafiorowa i cukinia



Categoria

Receitas de Páscoa



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Ekonomiczny



Com quem?

Z przyjaciółmi



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



50ml Gallo Zarezerwuj
oliwę z oliwek z pierwszego
tłoczenia Reserve

- 200gr cebula
- 50gr czosnek
- 300gr kalafior
- 300gr cukinia
- Sól i pieprz

1

Zacznij od wycięcia wszystkich warzyw w małe kawałki.

2

Na niskiej patelni dodaj oliwę z oliwek, czosnek, cebulę i kalafior.

3

Zatóż pokrywę i pozwól dusić przez około 15 minut.

4

Następnie dodaj wodę, dopraw solą i dobrze gotuj, pod warzywami są miękkie.

5

Po ugotowaniu pokrusz warzywa i odłóż trochę białej zupy.

6

Dodaj cukinię do reszty roup i pozwól gotować jeszcze przez 5 minut.

7

Po ugotowaniu ponownie zmiażdżyć warzywa i skorygować pory roku.

8

Podawaj, kładąc zieloną zupę na głębokim talerzu, a następnie białą zupę.

9

Zakończ szczyptą Gallo Zarezerwuj oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia i świeżo zmielonego pieprzu.



Dicas do Chef

Jeśli chcesz, udekoruj zupę małymi kawałkami cukinii i kalafiora. Użyj białej zupy, aby narysować różne kształty na talerzu.

Produtos utilizados



Reserve

Oliwa z Oliwek Najwyższej Jakości z
Pierwszego Tłoczenia



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide