



Gaspacho de melancia



Categoria
Sopas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

2 colheres de sopa de
Gallo Vinagre Balsâmico de
Sidra

2 colheres de sopa de
Gallo Vinagre de Sidra
Original

4 colheres de sopa de
Gallo Azeite Virgem Extra
Reserva

- 4 unidades de tomate maduro
- 600gr de melancia sem sementes
- 1 pepino sem casca
- 1 pimento vermelho
- 1 colher de sopa de cebolinho picado
- 0,5 cebola
- 1 dente de alho
- Hortelã q.b.
- Flor de sal q.b.
- Pimenta de moinho q.b.

Modo de preparação

1

Pique em quadrados muito pequenos um dos tomates, 1/2 pepino, 1/4 do pimento e 2 colheres de sopa de cebola. Coloque numa tigela.

2

Adicione o cebolinho, o vinagre balsâmico de sidra, 1 colher de sopa de azeite, a flor de sal e pimenta. Misture e leve ao frio.

3

Coloque os restantes ingredientes num liquidificador: o vinagre de sidra original, o restante azeite, tomate, melancia, pepino, pimento, cebola, alho e hortelã.

4

Triture até obter um creme. Caso esteja muito grosso, acrescente água fria a gosto.

5

Retifique os temperos com sal e pimenta. Leve ao frio.

6

Sirva com o picadinho, um fio de azeite e mais folhas de hortelã.

Produtos utilizados



Balsâmico de Sidra

Vinagre de Sidra



Sidra Original

Vinagre de Sidra



Reserva

Azeite Virgem Extra

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide