



Gaspacho de pastèque



Categoria
Sopas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Éconómico



Com quem?
En família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



2 colheres à soupe de
Gallo Vinaigre de Cidre



4 colheres à soupe de
Gallo Huile d'Olive Vierge
Extra Réserve

- 4 unités de tomate mûre
- 600gr de pastèque sans pépins
- 1 concombre sans peau
- 1 poivron rouge
- 1 cuillerée à soupe de ciboulette hachée
- 0,5 oignon
- 1 gousse d'ail
- Menthe, en quantité suffisante
- Fleur de sel, en quantité suffisante
- Poivre de moulin, en quantité suffisante

Mode de préparation

1

Hacher finement une tomate, un demi-concombre, un quart de poivron et ajouter deux cuillères à soupe d'oignon. Verser dans un bol.

2

Ajouter la ciboulette, le vinaigre de cidre, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, le sel et le poivre. Mélanger et mettre au réfrigérateur.

3

Placer le reste des ingrédients dans un mixeur: le vinaigre de cidre, le reste de l'huile d'olive, la tomate, la pastèque, le concombre, le poivron, l'oignon, l'ail et la menthe.

4

Mixer jusqu'à obtenir une crème. Si la crème est trop épaisse, ajouter de l'eau froide à votre goût.

5

Rectifier les assaisonnements avec du sel et du poivre. Mettre au réfrigérateur.

6

Servir avec le mélange finement haché, un filet d'huile d'olive et encore des feuilles de menthe.

Produtos utilizados



Cidre
Vinaigre Quotidiens



Réserve
Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide