



Creme de duas abóboras com nuvem de leite



Categoria
Sopas


Tempo de preparação
Rápido


Dificuldade
Médio


Custo
Económico


Com quem?
Com a família


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 Gallo Azeite Virgem Extra Clássico

- 8dl de caldo de legumes
- 250g de batata
- 50g de cebola
- 125g de abóbora amarela
- 200g de courgette (aboborinha)
- 1dl de leite magro
- Q.b. de flor de sal
- 100g de alho francês

Modo de preparação

1

Aquecer metade do Gallo Azeite Virgem Extra Clássico e juntar todos os ingredientes sólidos partidos em pedaços, deixando alguma abóbora e courgette para cortar em paisana (triângulos) e cozer, em separado, no caldo de legumes.

2

Sem adicionar qualquer caldo, colocar a panela com os legumes, tapada, em lume brando, até que todos os legumes estejam moles.

3

Neste momento adicionar o caldo a ferver. Ferve durante 5 minutos.

4

Triturar tudo.

5

Para a espuma de leite, leve o leite ao lume e incorpore ar utilizando a ponta da varinha mágica até obter uma espuma aveludada. Uma excelente opção, para quem tem máquina de café expresso, é utilizar o acessório próprio para este efeito.

6

Colocar o creme no prato, adicionar a paisana de abóbora e de courgette e servir com a nuvem de leite como topping.

7

Regar com Gallo Azeite Virgem Extra Clássico e dispor a flor de sal sobre a nuvem.

Produtos utilizados



Clássico
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

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide