



## Sopa de vegetais com amêndoa



Categoria  
Sopas



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Econômico



Com quem?  
Com a família



Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes



100ml de Gallo Azeite de  
Oliva Extra Virgem Clássico

- 150g de batatas
- 150g de cebolas
- 150g de abobrinha
- 150g de cenoura
- 10g de alho
- 80g de amêndoa em lâminas
- Sal e pimenta, a gosto

### Modo de preparação

1

Coloque todos os legumes cortados em cubos em uma panela. Acrescente 50ml do Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Clássico, tampe e deixe cozinhar em fogo baixo.

2

Logo após, acrescente água até que cubra os legumes e os temperos e deixe ferver até que os legumes fiquem macios.

3

Logo após, bata os legumes com a água, em um liquidificador.

4

Em uma frigideira, torre um pouco as amêndoas laminadas, mexendo sempre para não queimar.

5

Sirva o creme com as amêndoas e um fio de Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Clássico.

6

Bom apetite!

## 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](http://www.galloportugal.com)

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide