



## Sopa cremosa de cebola com torrada de azeite e alho


  
Categoria  
Sopas

  
Tempo de preparação  
Rápido


  
Dificuldade  
Fácil

  
Custo  
Econômico

  
Com quem?  
Com a família

  
Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes

 1 dl de Gallo Azeite de Oliva Azeite de Oliva Tipo Único

- 250g de cebola
- 125g de abobrinha (sem pele)
- 4 fatias de pão baguete
- 1 dente de alho
- Sal e pimenta do reino moída, a gosto
- 1l de caldo de legumes (preparado)

### Modo de preparação

1

Refogue a cebola em metade do Gallo Azeite de Oliva Azeite de Oliva Tipo Único, até ficar dourada.

2

Prepare o caldo de legumes e aqueça-o. Adicione a abobrinha e a cebola, deixando 4 rodela desta para acompanhamento.

3

Esfregar uma frigideira com o dente de alho e em seguida coloquei um fio azeite gallo. Coloque o pão por cima para torra-lo.

4

Triture a sopa em um liquidificador, e corrija o tempero, se necessário.

5

Coloque um fio de Gallo Azeite de Oliva Azeite de Oliva Tipo Único e grelhe as rodela de cebola em uma frigideira.

6

Sirva a sopa com a rodela de cebola grelhada por cima e a fatia de pão.

7

Finalize com um fio de Gallo Azeite de Oliva Azeite de Oliva Tipo Único.

## Produtos utilizados



### *Azeite de Oliva Tipo Único*

Azeite de Oliva

## 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