



Gaspacho alentejano com queijo atabafado



Categoria
Sopas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Planícies do Sul



Q.b. de Gallo Vinagre de Vinho Tinto

- 2 colheres de sopa de sal grosso
- 3 tomates
- 1 cebola
- 1 pepino
- 2 pimentos mini
- 1,5l de água fria
- 1,5 fatia de pão duro Alentejano
- Q.b. de orégãos
- 1 queijo atabafado

Modo de preparação

1

Esmague num almofariz o dente de alho com o sal até obter uma papa. Coloque no fundo de uma taça.

2

Regue com Azeite Gallo Virgem Extra Planícies do Sul e Vinagre Vinho Tinto Gallo, a gosto.

3

Junte o tomate, a cebola, o pepino e os pimentos todos em cubos. Adicione os orégãos secos, regue com a água fria e misture.

4

Na altura de servir adicione o pão e o queijo em cubos.

5

Finalize com um fio de Azeite Gallo Virgem Extra Planícies do Sul e mais orégãos.

Produtos utilizados



Seleção Planícies do Sul
Azeite Virgem Extra



Vinho Tinto
Vinagre de Vinho

Veja também

 Sopas  Médio  Fácil

Gaspacho de meloa e feta

 Sopas  Médio  Fácil

Creme de legumes e frango com massinha

 Sopas  Rápido  Fácil

Puré de beterraba e castanha

 Sopas  Rápido  Fácil

Sopa Glória

 Sopas  Rápido  Médio

Creme de duas abóboras com nuvem de leite



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide