



## Creme de tomate com “nuvens” de creme de abóbora

  
Categoria  
Sopas

  
Tempo de preparação  
Rápido

  
Dificuldade  
Médio

  
Custo  
Econômico

  
Com quem?  
Com a família

  
Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes

 75ml de Gallo Azeite Extra  
Virgem Clássico

- 1000ml de água
- 200g de batata
- 50g de cebola
- 125g de abóbora amarela
- 150g de tomate maduro sem sementes
- Q.b. de coentros
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta de moinho
- Q.b. de açúcar

### Modo de preparação

1

Prepare uma base de sopa com a água, sal, azeite, batata e cebola. Triture.

2

Em 2/3 desta base, adicione o tomate maduro, sem sementes mas com pele. Deixe ferver.

3

Na base restante adicione a abóbora amarela e deixe ferver. Triture.

4

Retifique o tempero do creme de tomate, adicionando açúcar caso este esteja ácido.

5

Sirva o creme de tomate e sobre este envolva o creme de abóbora.

6

Regue com azeite, decore com coentros e sirva bem quente.

## Produtos utilizados



*Clássico*

Azeite de Oliva Extra Virgem

## 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)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide