Vichyssoise avec mousse de lait et réduction de vinaigre de vin de Madère Gallo D.O.

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Médio	Fácil	Économique	En famille	4 pessoas

Ingredientes

- 200ml Huile d'Olive Extra Vierge Gallo Classique
- 200ml Réduction de Vinaigre de Vin de Madère Gallo D.O.
- 100g oignons
- 150g pommes de terre
- 250g poireaux (partie blanche)
- 4 gousses d'ail
- 200ml lait écrémé
- sel et poivre, au goût

Modo de preparação

1. Couper tous les légumes en dés et les faire mijoter dans l'huile d'olive extra vierge classique Gallo dans une casserole. Une fois cuits, recouvrir les légumes d'eau et les faire bouillir jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Rectifier l'assaisonnement et mélanger le tout dans une grande tasse. Verser dans de petites tasses.
2. Faire bouillir le lait et le fouetter jusqu'à obtenir une mousse. Verser le lait en mousse sur la soupe.
3. Ajouter une touche de réduction de vinaigre de vin de Madère Gallo D.O. et servir.

Produtos utilizados

Classique

Huile d'Olive Vierge Extra

Vinaigre de Vin de Madère Gallo D.O.

Vinaigres Sélectionnés

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide