



Creme bicolor de couve-flor e curgete



Categoria

Receitas de Páscoa



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

2 pessoas

Ingredientes



25ml Gallo Azeite Virgem Extra Reserva

- 100gr de cebola
- 25gr de alho
- 150gr de couve-flor
- 150gr de curgete
- Sal e pimenta a gosto

1

Comece por cortar todos os legumes em pedaços pequenos.

2

Leve uma panela ao lume baixo com o azeite e junte o alho, a cebola e a couve-flor.

3

Tape e deixe estufar durante aproximadamente 15 minutos.

4

De seguida deite água, tempere com sal e deixe cozer bem, até os legumes estarem desfeitos.

5

Depois de cozida, triture bem e reserve um pouco de sopa branca.

6

Junte a curgete à restante sopa e deixe cozinhar mais 5 minutos.

7

Depois de cozida, triture novamente e retifique temperos.

8

Sirva, colocando a sopa verde num prato fundo, e de seguida a sopa branca.

9

Finalize com um fio de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva e pimenta moída no momento.



Dicas do Chef

Se quiser, decore a sopa com pequenos pedaços de curgete e couve-flor. Utilize a sopa branca para desenhar diferentes formas no prato.

Produtos utilizados



Reserva
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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide