



# Creme de abóbora, pistácios e Azeite Novo com crocante de parmesão



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



75ml de Gallo Azeite Novo  
2019-2020

- 250g de abóbora
- 125g de batata
- 100g de alho francês
- 75g de cebola
- 50g de miolo de pistácio
- 125g de queijo parmesão ralado
- Q.b. de sal grosso
- Q.b. de pimenta de moinho

## Modo de preparação

1

Coloque, num tacho com azeite, a batata, a cebola, o alho francês e a abóbora, deixando cozinhar em lume brando e tapado. Deixe de fora apenas um pouco de abóbora, para o passo seguinte.

2

Corte um pouco de abóbora em cubos pequenos, para a guarnição da sopa, e reserve.

3

Coloque sobre uma folha de papel vegetal o queijo ralado, em forma de medalhões, e leve ao forno a 150°C até o queijo ficar derretido e corado.

4

Adicione água ao tacho, quando os legumes estiverem todos moles. De seguida, triture com a varinha mágica.

5

Salteie os cubos de abóbora em azeite.

6

Sirva a o creme com as guarnições sólidas: o miolo de pistácio, os cubinhos de abóbora e o crocante de queijo.

7

Finalize, regando a sopa com Gallo Azeite Novo.



#### Dicas do Chef

Pode adicionar ao queijo, antes de ir ao forno, uma erva aromática a seu gosto, por exemplo oregãos.

#### Produtos utilizados



*Azeite Novo 2019-2020*

Azeite Virgem Extra Premium

#### 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