



Crème d'amande



Categoria
Receitas de Natal



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Économique



Com quem?
En famille



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Selon votre goût: Gallo
Extra Vierge Huile d'Olive
Réserve



Selon votre goût: Gallo
Vinaigre de Vin de Madère
Gallo D.O.

- 2 oignons haché
- 2 gousses d'ail haché
- 100g de farine d'amande
- 1 cuillère dessert de safran
- 1l de bouillon de poulet
- 100ml de crème
- 25g de amande grillées laminées
- Herbes, selon votre goût

Méthode de préparation

1

Dans une casserole, faire revenir l'oignon et l'ail dans de Gallo Huile d'Olive Extra Vierge Réserve, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

2

Cuire à feu doux pendant environ 10 minutes.

3

Ajoutez le safran et la farine d'amande. Mélangez et laissez cuire pendant environ 3 minutes.

4

Ajoutez le bouillon, le Vinaigre de Vin de Madère D.O. Gallo et laissez bouillir à feu doux pendant environ 12 minutes.

5

Salez et poivrez à votre goût et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant/ blender afin d'obtenir une texture crémeuse

6

Servez avec un filet de Vinaigre de Vin de Madère D.O. Gallo et garni d'amandes grillées laminées et d'herbes.

Produtos utilizados



Réserve
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