

Sumário de Receitas de Sopas Frias

As temperaturas aumentam, as sopas frias se tornam uma delícia refrescante e fácil de preparar. Neste artigo, apresentamos duas receitas deliciosas: sopa de pepino, iogurte e manteiga de amendoim, e gazpacho de melão e tomate com óleo de amêndoa e pimenta do pimentão.

Sopa de Pepino, Iogurte e Manteiga de Amendoim (Imagem principal)

Esta sopa é uma ótima opção para quando deseja algo diferente do gazpacho ou do ajo blanco. Ela é fácil de preparar e pode ser armazenada no refrigerador durante a noite, pronta para ser servida **b2xbet** um almoço ao ar livre no dia seguinte.

Ingredientes

- 1 pepino (300g), com a casca, $\frac{3}{4}$ cortado **b2xbet** pedaços grossos, o restante cortado **b2xbet** cubinhos pequenos
- 1 pimenta verde (20g), com o pedúnculo removido, $\frac{1}{2}$ cortada **b2xbet** pedaços grossos, o restante cortado **b2xbet** cubinhos pequenos (remova o miolo e as sementes se preferir menos calor)
- 50g de manteiga de amendoim lisa
- 80ml de azeite de oliva
- 1 limão
- Sal marinho fino
- 15g de folhas de hortelã fresca
- 1 dente de alho
- 10g de gengibre, cortado **b2xbet** pedaços
- 50g de pão sem crosta, cortado **b2xbet** pedaços pequenos
- 100g de cubos de gelo
- 100g de iogurte grego

Modo de Preparo

Comece fazendo a molho. Misture os cubinhos de pepino e pimenta restantes, 1 e $\frac{1}{2}$ colheres de sopa de manteiga de amendoim, 2 colheres de sopa de azeite de oliva, a casca ralada e o suco de 1 limão, $\frac{1}{8}$ de colher de chá de sal, e $\frac{1}{3}$ das folhas de hortelã picadas. Reserve.

Em seguida, coloque todos os demais ingredientes no liquidificador, adicione $\frac{1}{2}$ colher de chá de sal, e misture por aproximadamente 1 minuto. Sirva a sopa dividida **b2xbet** dois tazões, com o molho por cima, e decore com as folhas de hortelã restantes.

Gazpacho de Melão e Tomate com Óleo de Amêndoa e Pimenta do Pimentão

Esta sopa é uma ótima opção para aproveitar os melões e tomates da estação. Ela é refrescante e pode ser servida com uma salsa de vegetais cortados e um óleo de amêndoa aromático.

Ingredientes

Para o gazpacho

- 250g de polpa de melão, cortada **b2xbet** pedaços grossos
- 800g de tomates maduros, cortados **b2xbet** pedaços grossos
- 1/3 de pepino, sem a casca, cortado **b2xbet** pedaços grossos
- 1/2 de cebola vermelha, cortada **b2xbet** pedaços grossos
- 1 pimento vermelho, sem sementes e casca, cortado **b2xbet** pedaços grossos
- 2 dentes de alho
- 1 pimenta verde, sem sementes e casca, cortada **b2xbet** pedaços
- 80g de pão sem crosta, seco e cortado **b2xbet** pedaços
- 3 colheres de sopa de vinagre de xerez ou vinagre de vinho tinto
- 100ml de azeite de oliva
- Sal marinho fino

Para o óleo de amêndoa

- 60ml de azeite de oliva
- 40g de amêndoas escaldadas
- 1/4 de colher de chá de pimenta do pimentão defumada

Para a salsa

- 50g de pepino, sem a casca, cortado **b2xbet** cubinhos
- 100g de polpa de melão, cortada **b2xbet** cubinhos
- 1/2 de colher de chá de suco de limão

Modo de Preparo

Coloque todos os ingredientes do gazpacho no liquidificador, adicione 2 colheres de sopa de sal, e misture até ficar suave. Reserve no refrigerador por pelo menos 2 horas.

Para o óleo de amêndoa, coloque o azeite **b2xbet** uma frigideira **b2xbet** fogo médio, adicione as amêndoas, e cozinhe, mexendo ocasionalmente, por 3 ou 4 minutos, até que as amêndoas fiquem levemente douradas. Retire do fogo, deixe esfriar por 2 minutos, e misture com a pimenta do pimentão e 1/8 de colher de chá de sal. Reserve.

Para a salsa, misture os ingredientes **b2xbet** um recipiente e reserve.

Divida o gazpacho entre quatro tazões, sirva a salsa por cima, e decore com o óleo de amêndoa. O Corinthians quer deixar a zona da degola. O Alvinegro busca a segunda vitória sob o comando do novo técnico Ramón Díaz.

Local: Fonte Nova, em **b2xbet** Salvador (BA)

Transmissão ao vivo de Bahia x Corinthians: veja onde assistir

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: b2xbet

Palavras-chave: **b2xbet** - **symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-10-17