

Sopa de Cogumelos

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

25gr de manteiga
1 cebola pequena, descascada e cortada
225gr de cogumelos, lavados e cortados
25gr de farinha
600ml de caldo de galinha
150ml de leite
Sal e pimenta moída a gosto

Preparação:

Num tacho, aqueça a manteiga, adicione a cebola e cozinhe até ficar macia.
Adicione os cogumelos e refogue por aproximadamente 5 minutos.
Misture a farinha e cozinhe por mais 2 minutos e deixe esfriar um pouco.
Adicione o caldo e o leite aos poucos e deixe ferver mexendo sempre.
Tempere a gosto, tape e cozinhe lentamente durante cerca de 20 minutos.

Sirva quente.