

# 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.