

CREME DE CASTANHAS COM COGUMELOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

500g de castanhas congeladas
400g de batatas
60g de manteiga
2 cebolas pequenas picadas
1 cubo de caldo de galinha
300g de cogumelos frescos laminados
1 pitada de erva-doce
Sal q.b.



Tempo de preparação: 45 minutos
Custo: 3.50 € | Custo por pessoa: 0.43 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f19/creme-castanhas-cogumelos-23384/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela, leve ao lume a manteiga e a cebola.
Deixe refogar um pouco.
2. Ao refogado, junte as castanhas e as batatas.
Tempere com um pouco de sal.
Junte o cubo de caldo de galinha e 1,5l de água.
Tape e deixe cozer durante 25 minutos.
3. Depois de tudo cozido, triture a sopa com a varinha mágica.
Caso seja necessário, acrescente um pouco mais de água e mexa.
Adicione os cogumelos e uma pitada de erva-doce.
Misture.
Deixe os cogumelos cozinharem durante 10 minutos.
Passado os 10 minutos está pronta a servir.