

# SOPA EMBRULHADA DE COGUMELOS PORTOBELLO

## INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

2 rodelas de massa folhada com cerca de 130g cada e diâmetro suficiente para cobrir uma tigela de sopa que possa ir ao forno.  
1 colher de sopa de manteiga  
Meia cebola picada  
1 dente de alho picado  
40g de bacon fumado cortado em cubinhos  
140g de cogumelos portobello laminados  
2 colheres de sopa de farinha de trigo sem fermento  
250 ml de leite  
Salsa picada  
60 ml de natas  
1 colher de sopa de queijo parmesão ralado  
1 ovo batido  
Sal q.b.  
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 1 hora  
Custo: 2.00 € | Custo por pessoa: 1.00 €

Receita: Neuza Costa  
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar  
Produzido para [www.SaborIntenso.com](http://www.SaborIntenso.com)

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f19/sopa-embrulhada-cogumelos-portobello-39462/>

## PREPARAÇÃO

1. Numa frigideira, leve ao lume 1/3 da manteiga, o alho e o bacon. Deixe aquecer bem e junte metade dos cogumelos. Tempere com um pouco de sal e pimenta. Mexa e deixe saltear. Depois dos cogumelos cozinhados, retire.
2. Num tacho, leve ao lume a restante manteiga e a cebola. Mexa e deixe refogar em lume médio sem deixar alourar. Ao refogado, junte a farinha e misture bem. Aos poucos e enquanto mexe, adicione 350 ml de água e o leite. Junte os cogumelos. Tempere com sal e pimenta. Mexa e deixe cozinhar aproximadamente 10 minutos em lume brando até que os cogumelos cozam. Mexa de vez em quando para que não agarrem no fundo.
3. Depois dos cogumelos cozinhados, passe tudo com a varinha mágica. Quando estiver um creme, junte o salteado de cogumelos, as natas, a salsa picada e o queijo. Mexa e retire do lume.
4. Divida a sopa por 2 tigelas que possam ir ao forno. Tenha atenção especial para não encher demasiado.
5. Pincele ligeiramente as bordas da massa com um pouco de água. Cubra a tigela da sopa com 1 rodela de massa folhada e acalque bem as bordas para que fique bem agarrada. Pincele a massa folhada com ovo batido. Se quiser, decore o centro de cada rodela com figuras feitas em massa folhada e pincele novamente.
6. Coloque as tigelas num tabuleiro de ir ao forno. Leve ao forno pré-aquecido nos 170° e deixe assar aproximadamente 30 minutos. Depois da massa folhada cozida e loirinha, retire e sirva. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!