

SOPA CREME DE **COGUMELOS** COM GAMBAS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

50g de manteiga
A parte branca de um alho francês cortado em rodela
250g de cogumelos frescos cortado em quartos
50g de farinha de arroz
1 litro de caldo de galinha (2 cubos de caldo de galinha dissolvidos num litro de água a ferver)
100g de cogumelos frescos laminados
100g de gambas cozidas
2 gemas de ovo
80 ml de natas
Sal q.b.
Pimenta q.b.



PREPARAÇÃO

Numa panela, leve ao lume a manteiga, o alho francês e deixe refogar ligeiramente.
Junte os cogumelos cortados em quartos, tempere com sal e pimenta.
Deixe estufar 5 minutos.
Entretanto, dissolva a farinha em um pouco de caldo.
Depois dos cogumelos estufados, junte a farinha dissolvida no caldo e o restante caldo.
Deixe cozinhar 5 minutos.
Passado os 5 minutos, passe a sopa com a varinha mágica.
Junte os cogumelos laminados e deixe cozinhar 3 minutos. Mexa de vez em quando para não agarrar no fundo.
Entretanto, misture as natas com as gemas.
Por fim, junte as gambas e a mistura das natas com as gemas ao creme.
Mexa e deixe aquecer sem ferver.

Custo: 5.00 € ; Custo por pessoa: 1,25 €

<http://www.saborintenso.com/f19/sopa-creme-cogumelos-gambas-1142/>

www.saborintenso.com