Sopas

CREME DE COGUMELOS

Receita Oficial
Fácil
30 Min.
4 Doses

INGREDIENTES

- 400 G COGUMELOS
- 1 CEBOLA
- 80 G ALHO FRANCÊS (APENAS PARTE BRANCA)
- 15 CL NATAS
- SAL
- PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Lave e corte grosseiramente os cogumelos. Descasque a cebola e a parte branca do alho francês e corte-os em quatro.

2. Coloque os cogumelos, a cebola e a parte branca do alho francês na taça com a lâmina picadora. Junte 60 cl de água e tempere com sal e pimenta.

3. Seleccione o programa de sopas P1 durante 25 min.

4. No final do programa, junte as natas e misture na velocidade 11 durante 30 seg. Sirva quente.