

# SOPA DE COGUMELO PORTOBELLO



## INGREDIENTES

- 350 ML ÁGUA QUENTE
- 140GR DE COGUMELOS PORTOBELLO
- 250 ML LEITE
- 75GR DE BACON AOS CUBOS
- 60 ML NATAS
- 1 CEBOLA PICADA
- AZEITE Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.
- 2 COLHERES DE SOPA DE FARINHA DE TRIGO

## CONFEÇÃO

1. Colocar a lamina picadora e picar a cebola. Reservar.
2. Desta, colocar metade na taça, com o acessório misturador, um fio de azeite, juntar o bacon em cubos e programar slowcook P1 10 minutos, ao fim de 5 minutos juntar metade dos cogumelos, temperara a gosto. Quando terminar, reserve.
3. Colocar a restante cebola, juntar novamente um fio de azeite e programar slowcook P1 10 minutos, aos 7.30 min colocar a farinha. Aos 5 minutos, pelo orifício da tampa, colocar a água quente e o leite, colocar um pouco de sal e pimenta.
4. Quando terminar deve substituir o acessório misturador pela lâmina picadora e colocar depois os restantes cogumelos, programar slowcook P1 10 minutos.
5. No fim verificar se cogumelos estão cozidos e programar 3 minutos na velocidade 12.
6. Após a confecção, juntar o preparado anterior e as natas, mexer muito bem e servir.