

# SOPA DE COGUMELOS PICANTE – LOW CARB

## INGREDIENTES

- 1 bandeja de cogumelos paris (aproximadamente 200 g)
- 1 bandeja de cogumelos shitaki (aproximadamente 200 g)
- 1 bandeja de cogumelos shimeji (aproximadamente 200 g)
- 800 g de peito de frango
- 3 garrafas de leite de coco
- 1 pimentão vermelho pequeno
- 1 pimenta jalapeño verde
- sal a gosto
- 1 colher (sobremesa) de pimenta-do-reino em pó
- 1 colher (sobremesa) de páprica picante
- 1 colher (café) de noz-moscada em pó
- 1 colher (café) de gengibre em pó
- 1 colher (café) de cominho em pó
- 2 colheres (sopa) de curry
- 2 limões galegos (suco)
- 1 colher (sobremesa) de alho desidratado
- azeite de oliva a gosto
- salsinha e cebolinha a gosto

## MODO DE PREPARO

Pique o frango em cubos e tempere com o suco de limão, pimenta, noz-moscada, gengibre, páprica, sal e alho; deixe descansar alguns minutos.

Refogue-os com azeite de oliva em uma frigideira.

Corte em fatias finas os cogumelos paris e shitaki e em pedaços menores o Shimeji.

Acrescente na panela todos os cogumelos fatiados e refogue.

Coloque o leite de coco e a mesma medida de água.

Deixe ferver e acrescente o curry.

Sirva com salsinha e cebolinha frescas picadas sobre o prato.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14171-sopa-de-cogumelos-picante-low-carb.html>