

CREME DE CHAMPIGNON

INGREDIENTES

600 g a 700 g de champignon cortado em pedaços

2 colheres de cebola ralada ou picada

500 ml de leite (ou 250ml de leite + 200 ml de creme de leite)

pimenta-do-reino

sal a gosto

azeite de oliva

queijo parmesão ralado

croutons para servir

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, refogue a cebola em azeite de oliva.

Despeje o champingon cortado e refogue um pouco.

Tempere com pouco sal e pimenta-do-reino.

Cubra o champignon com água e deixe cozinhar por 5 minutos.

Acrescente o leite e deixe cozinhar por 20 minutos aproximadamente, sempre mexendo pois o leite pode transbordar.

Depois de cozido, desligue o fogo.

Triture todos os ingredientes com um "mixer" ou no liquidificador.

Sirva com queijo parmesão ralado e croutons.

Você pode triturar diretamente na panela porque é mais prático (por isso tem que ser uma caçarola grande).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29860-creme-de-champignon.html>