CALDO DE FUNGHI

INGREDIENTES

1/2 cebola picada

1 caldo de carne

3 colheres de manteiga

50g de funghi secchi (chileno ou porcini)

1 caixa de creme de leite

sal a gosto, se desejar

água quente para hidratar o funghi

MODO DE PREPARO

Ferva água e acrescente sobre o funghi secchi de modo a cobri-los. Deixe hidratar por uns 10 minutos (verifique se amoleceram, pois alguns são mais demorados. Se você deixar muito tempo na água, entretanto, eles ficarão molengas).

Em uma panela, coloque a manteiga e a cebola. Doure-a levemente, sem deixar escurecer.

Acrescente o funghi hidratado (e picado, se preferir) e misture. Use a água que hidratou o funghi para dissolver o caldo de carne e acrescente-o à panela. Mexa bem.

Adicione a caixinha de creme de leite, misturando tudo. Em geral, o sabor já é agradável, mas, se quiser, acrescente mais sal.

Desligue o fogo, passe tudo pelo liquidificador, batendo grosseiramente para que o funghi não fique muito picado (se desejar, pode separar uma pequena parte do funghi sem bater).

Ao fim, volte tudo para a panela e esquente para poder servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32658-caldo-de-funghi.html