

SOPA DE COGUMELO PARIS E GORGONZOLA

INGREDIENTES

2 cenouras grandes
1 abobrinha caipira
1 mandioquinha
1 cebola pequena
2 dentes de alho
100 g de cogumelo paris
10 tomate cereja (inteiro)
1 colher (chá) de orégano
1 colher (chá) manjeriço
1 colher (chá) salsa
100 g de queijo gorgonzola (picado)
1 caixinha de creme de leite
1 litro e 1/2 de água

MODO DE PREPARO

Com todos os legumes cortados, leve todos os ingredientes ao fogo brando (após a fervura da água) com um pouco de sal e azeite (a gosto) por 40 minutos, com exceção do queijo e do creme de leite.

Acrescente então, o gorgonzola e o creme de leite e mexa até a sopa encorpar.

Pode ser servida no prato ou no pão italiano.

Se quiser (e puder) acrescente um pouco de pimenta seca, ajuda a aguçar o paladar.

Sirva com vinho tinto (a maiores de 18 anos).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40056-sopa-de-cogumelo-paris-e-gorgonzola.html>