

# SOPA VELOUTE DE FRANGO COM CHAMPIGNON PARIS FRESCO

## INGREDIENTES

800 g de frango inteiro

300 g de champignon paris fresco

300 ml de creme de leite fresco

150 g de salsão

1 cebola média

2 cenouras médias

3 dentes de alho

1 folha de louro

2 colheres de manteiga fresca

1 batata média cozida para engrossar

4 fatias de pão de forma para torrada

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango com metade da cebola, salsão e a cenoura picados em pedaços grandes. Junte o alho, o louro picados e a batata.

Quando cozido retire, desfie o frango e separe. Amasse a batata e também deixe separado. Passe o caldo em um chinoise (coedor) e reserve.

Em uma panela leve em fogo brando a manteiga e a outra metade da cebola picada, junte os outros dois alhos picados, a batata amassada e o caldo do frango. Em seguida agregue o champignon picado e o frango desfiado. Finalize com o creme de leite fresco e dê o ponto com sal e pimenta. Servir com as torradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40094-sopa-veloute-de-frango-com-champignon-paris-fresco.html>