

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 chinóise (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>