

SOPA RÁPIDA E CREMOSA DE CHAMPIGNONS COM LEGUMES

INGREDIENTES

600 ml de água

200 gr de champignons em conserva

3 colheres de sopa, de sopa de legumes pronta

2 colheres de chá de amido de milho (maizena)

1 pitada de sal

pimenta-do-reino e azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Pique os champignons em pedaços não muito pequenos.

Misture a água, os champignons, a sopa de legumes e o amido de milho numa panela.

É importante que a água esteja fria.

Mexa um pouco até misturar bem.

Ligue o fogo alto e mexa devagar até ferver.

Coloque em fogo baixo e continue a ferver por 5 minutos, mexendo de vez em quando.

Acrescente sal e pimenta do reino a gosto.

Sirva em pratos fundos com um fio de azeite por cima.

Podem acompanhar, pedaços de pão, ou torradas e uma boa taça de vinho.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43342-sopa-rapida-e-cremosa-de-champignons-com-legumes.html>