

## Creme de Cogumelos frescos



Ingredientes: 150 grama de cogumelos frescos

1 colher de chá de sumo de limão

1 unidade de cebola

2 colher de sopa de manteiga

1 litro de caldo de galinha

2 colher de sopa de natas

1 colher de chá de salsa picada

0 unidade de sal

0 unidade de pimenta branca moída

Instruções de preparação:

Arranje e lave bem os cogumelos. Escorra-os. Corte-os em fatias e regue-os com sumo de limão. Leve a lume brando um tacho com uma colher de sopa de manteiga, junte a cebola picada e refogue-a até que comece a alourar. Junte os cogumelos e salteie-os durante 3 minutos. Leve ao lume um tacho com uma colher de sopa de manteiga e, quando derreter, junte a colher de farinha e cozinhe-a sem a deixar alourar, mexendo com uma colher de pau. Regue aos poucos com o caldo de galinha, não parando de mexer e deixe ferver durante cerca de 20 minutos. Adicione os cogumelos e mexa bem. Acrescente a restante manteiga e as natas. Tempere com sal e pimenta e polvilhe com salsa picada. Sirva de seguida.

Sugestões Adicionais: