



Sopa de Champignon

Ingredientes:

1 litro de água
1 ½ xícaras (chá) de champignon picado
300g de peito de frango cozido e desfiado
6 unidades de pimenta dedo-de-moça picada-opcional
1 unidade de cebola picada
1/2 xícara (chá) de salsão picado
Sal marinho e especiarias a gosto



Sopa de champignon

Modo de preparo:

Numa panela, refogue a cebola, acrescente a água quente e o salsão. Leve ao fogo e cozinhe até os temperos ficarem macios. Junte o champignon e cozinhe por apenas 10 minutos. Desligue o fogo e liquidifique tudo e adicione a água. Volte à panela, misture o frango desfiado e reaqueça a sopa. Acrescente as especiarias a gosto.

Rende 3 porções

