



Sopa

Sopa de Castanha com Cogumelos

Ingredientes



1. 1 cebola
2. 30gr azeite
3. 1 saco de mistura de cogumelos
4. 200gr de castanhas
5. 2 dentes de alho
6. 1 caldo de galinha
7. 500gr de água
8. 1 pacote de natas
9. sumo de ½ limão
10. cebolinho picado

Tempo: Aproximadamente 30 minutos

Dificuldade: Fácil

Modo de Preparação

1. Coloque na Bimby a cebola e o azeite, e pique durante 5 segundos na velocidade 5
2. Refogue 5 minutos a 100º na velocidade 1
3. Junte os cogumelos e as castanhas, e refogue durante 5 minutos a 100º na velocidade 1
4. Junte a água e o caldo, e programe 20 minutos a 100º na velocidade 1
5. Junte os dentes de alho e programe 1 minuto nas velocidades 5,7 e 9
6. Junte as natas e o sumo de limão, e programe 10 segundos na velocidade 5
7. Sirva quente, polvilhado com cebolinho



Link do vídeo: https://www.youtube.com/watch?v=TCyS0f_h8WA