

Creme de cogumelos



INGREDIENTES:

- 450 g de cogumelos
- 3 batatas
- 1 cenoura
- 1 alho francês
- 1 cebola
- 100 ml de azeite
- 200 ml de natas
- Noz-moscada q.b.
- Cebolinho q.b.

COMO FAZER:

Corte os legumes e refogue-os em azeite, até ficarem translúcidos, incluindo 300 g de cogumelos. Cubra com água quente e deixe cozer (a água deve ficar um pouco acima dos legumes, mas não muito).

Com a varinha mágica, fora do lume, triture o creme. Acrescente as natas e a noz-moscada. Tempere de sal. Envolve e deixe levantar novamente fervura.

Pique os cogumelos que deixou de lado e refogue-os num fio de azeite.

Sirva por cima do creme, com cebolinho picado.