



Creme de Frango com Cogumelos





Categoria
Sopas


Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil


Custo
Econômico


Com quem?
Com a família


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 60ml de Gallo Azeite de
Oliva Extra Virgem Clássico

- 1l de caldo de galinha
- 60g de farinha de trigo
- 125g de cogumelos paris
- 100g de peito de frango
- 10g de cebolinha

Modo de preparação

1

Cozinhe os peitos de frango e os cogumelos no caldo de galinha. Após cozido, retire o frango e os cogumelos. Desfie o frango.

2

Aqueça o Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Clássico em uma frigideira, acrescente a farinha e mexa até obter uma mistura cremosa.

3

Misture todos os ingredientes.

4

Adicione o caldo de galinha, misture bem e cozinhe por cerca de 20 minutos.

5

Em uma travessa coloque a sopa cremosa, junte o frango desfiado e os cogumelos e decore com a cebolinha.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

 Sopas  Médio  Fácil

Gaspacho de meloa e feta

 Sopas  Médio  Fácil

Creme de legumes e frango com massinha

 Sopas  Médio  Fácil

Gaspacho alentejano com queijo atabafado

 Sopas  Rápido  Fácil

Puré de beterraba e castanha

 Sopas  Rápido  Fácil

Sopa Glória



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide