

## Ingredientes

*Manteiga sem sal* - 2 colheres de sopa

*Azeite* - 2 colheres de sopa

*Cebola média cortada em cubos médios* - para produzir cerca de 1 xícara e 1/2

*Dentes de alho picadinhos* - 4

*Tomilho fresco*

*Flor de sal e pimenta do reino moída*

*Fundo de legumes* - 4 xícaras

*Xerez seco* - 3 colheres de sopa

*Molho de soja* - 1 colher de sopa



*Autora:* Bia Borges  
09 de novembro de 2015

## Modo de preparo

1. Derreta a manteiga e o azeite em uma panela em fogo médio alto. Adicione a cebola e cozinhe até que esteja começando a ficar marrom, cerca de 4 minutos.

2. Junte o alho e cozinhe por 1 minuto.

3. Adicione os cogumelos, 2 colheres de sopa do tomilho, ajuste sal e pimenta; cozinhe até que os cogumelos tornem-se flácidos, de 2 a 4 minutos.

4. Adicione o caldo, deixe ferver em fogo alto, reduza o fogo para manter, e cozinhe até que os cogumelos estejam macios, de 7 a 10 minutos. Retire do fogo e deixe esfriar um pouco.

5. Transferir cerca de metade da sopa para um liquidificador suporte e processe até ficar liso. Volte a mistura para a panela e mexa; adicione o xerez e o molho de soja. Acertar sal e pimenta moída na hora.