



# Sopa de legumes e cogumelos

## Ingredientes (para 1 porção)

- 1/2 abobrinha
- 1/2 cenoura
- 400 mL de caldo de legumes
- 1 cebola fresca em rama
- 4 shiitakes
- 2 champignons
- 1 colher (sopa) de pasta de missô (opcional)
- Gergelim torrado
- Brotos de feijão
- Gengibre
- Pimenta

---

## Preparo

1. Lavar a abobrinha e descascar a cenoura. Cortar como um espaguete fino, com um cortador ou similar.
2. Lavar e fatiar os cogumelos.
3. Colocar o caldo de legumes em uma caçarola. Adicionar o missô e diluir bem. Adicionar o gengibre, os legumes e os cogumelos. Cozinhar por alguns minutos em fogo baixo até que os legumes e os cogumelos estejam al dente.
4. Retirar do fogo.
5. Servir decorando com os brotos de feijão, o gergelim torrado e uma pitada de pimenta.