



Μανιταρόσουπα με χυλοπίτες

Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 30 λεπτά

Φυλάσσουμε τη σούπα καλυμμένη στο ψυγείο για 3 μέρες.

Υλικά:

2 κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
1 φρέσκο κρεμμυδάκι, μόνο το λευκό μέρος, ψιλοκομμένο
1 κιλό διάφορα μανιτάρια, κομμένα σε φέτες (λευκά, portobello, brown)
1 καρότο, κομμένο σε μικρά κυβάκια
1 σκελίδα σκόρδο, πολτοποιημένη
200 ml λευκό κρασί
1,5 λίτρο νερό καυτό

[2 κύβους Ζωμός Λαχανικών Maggi](#)

200 γρ. χυλοπίτες, της επιλογής μας
50 γρ. βούτυρο, της επιλογής μας
100 γρ. παρμεζάνα, της επιλογής μας ή διατροφική μαγιά
φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο

Υλικά σερβιρίσματος:

1 φρέσκο κρεμμυδάκι, το πράσινο μέρος, ψιλοκομμένο
παρμεζάνα, της επιλογής μας ή διατροφική μαγιά
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

- 1) Φτιάχνουμε το ζωμό. Σε κανάτα ανακατεύουμε το νερό μαζί με τους [κύβους Ζωμός Λαχανικών Maggi](#) μέχρι να διαλυθούν.
- 2) Σε μεγάλη κατσαρόλα ρίχνουμε 4-5 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις κάψει ρίχνουμε το κρεμμύδι και το φρέσκο κρεμμύδι και σοτάρουμε για 5-6 λεπτά. Προσθέτουμε το σκόρδο και το καρότο και σοτάρουμε για 1 λεπτό. Ρίχνουμε τα μανιτάρια και σοτάρουμε για 8-10 λεπτά, ή μέχρι να έχουν απορροφηθεί όλα τα υγρά τους.



- 3) Σβήνουμε με το κρασί κι αφήνουμε 3-4 λεπτά να μαγειρευτεί και να εξατμιστεί το αλκοόλ.
- 4) Περιχύνουμε με το ζωμό που φτιάξαμε, αφήνουμε να πάρει βράση και μόλις βράσει, προσθέτουμε τις χυλοπίτες, φρεσκοτριμμένο πιπέρι, μισοκλείνουμε το καπάκι και μαγειρεύουμε για 10-15 λεπτά ή μέχρι να έχουν μαγειρευτεί οι χυλοπίτες.
- 5) Κλείνουμε τη φωτιά, προσθέτουμε το βούτυρο και την παρμεζάνα ανακατεύουμε και σερβίρουμε με φρέσκο κρεμμύδι, λίγη ακόμα παρμεζάνα και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.