

SOPA DE CAPELETTI DA ROSIMEIRE

INGREDIENTES

2 litros de água
1 tablete de caldo
500 g de capeletti de queijo
1 xícara de leite
1 pacote de sopa creme de queijo
100 g de queijo parmesão ralado
100 g de mussarela ralada
cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva a água e dissolva o tablete de caldo
Coloque o capeletti e deixe cozinhar por 5 minutos
Enquanto isso, misture o leite frio com o creme de queijo
Após, 5 minutos de cozimento do capeletti coloque o leite frio com o creme de queijo diluído
Coloque o parmesão e a mussarela
Salpique cheiro

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5205-sopa-de-capeletti-da-rosimeire.html>