

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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