

# 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>