

SOPA CHILENA

INGREDIENTES

1 tomate maduro cortado em cubos
1 cebola cortada em cubos
cheiro-verde a gosto
3 colheres (sopa) de óleo
1 colher (sopa) de colorau
1/2 pacote de massa para sopa (tipo búzio)
5 ovos
2 copos de leite (250 ml)
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque 2 litros de água e leve ao fogo, acrescentando o tomate e a cebola picados, o cheiro

Quando ferver, adicione a massa e deixe cozinhar

Em uma panela pequena a parte, misture o óleo com o colorau e leve ao fogo baixo para aquecer

Logo após, despeje só o óleo sem o pó do colorau dentro da sopa

Separe a clara das gemas, acrescente as gemas ao leite e bata com um garfo até dissolver bem

Quando a massa estiver quase cozida, despeje aos poucos as claras e depois de 1 minuto mexa levemente para que fiquem os pedaços das claras cozidas dentro da sopa

Em seguida, acrescente o leite com as gemas já batidas e deixe ferver por cerca de 2 minutos

Sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8918-sopa-chilena.html>