

# 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

Separar 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>