

SOPA DE OVOS

INGREDIENTES

1 cenoura grande
2 batatas
1 chuchu
6 ovos
1/2 cebola picada
1 dente de alho amassado
1 colher (sopa) de óleo
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque a cenoura, as batatas e o chuchu e corte-os em cubos grandes.

Coloque-os todos juntos em uma panela de pressão com água e leve ao fogo, deixando-os cozinhar por cerca de 4 minutos após pegar pressão.

Após cozidos, bata os legumes no liquidificador com a mesma água que foi usada para o cozimento. Reserve os legumes batidos.

Em uma panela a parte (ou você pode usar também a panela de pressão onde os legumes foram cozidos), refogue a cebola e o alho.

Após refogados, jogue os legumes batidos e mexa até misturar bem.

Coloque sal a gosto.

Após perceber que o sabor está do seu gosto, estoure um ovo de cada vez dentro da sopa e deixe-a levantar fervura por cerca de 7 minutos sem mexer.

Após estar pronta você perceberá que as gemas ficaram inteiras.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15582-sopa-de-ovos.html>