

CALDO DE OVO

INGREDIENTES

cheiro-verde

1/2 (chá) farinha de mandioca

pimenta-do-reino a gosto

1/2 (colher de sopa) colorau

sal a gosto

5 ovos

3 colheres (sopa) de massa de tomate

2 colheres (sopa) óleo

1 litro de água

pimentão cortado em cubos a gosto

1 cebola média cortada em cubos

2 dentes de alho amassados

2 tomates maduro cortados em cubos

MODO DE PREPARO

Coloque o óleo, o alho e a cebola para refogar.

Depois coloque o pimentão, os tomates, a massa de tomate, a pimenta-do-reino, o sal e o colorau.

Deixe refogar um pouco.

Depois coloque a água e deixe ferver.

Quando a água ferver, quebre os ovos inteiros dentro da panela (tome cuidado para que a gema não estoure).

Tampe a panela e deixe ferver uns 10 minutos até que o ovo cozinhe.

Depois, acrescente aos poucos a farinha, mexendo sempre.

Por último, acrescente o cheiro-verde.

Sirva em seguida bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15716-caldo-de-ovo.html>