

SOPA INSTANTÂNEA DE TOMATE SECO, QUEIJO E MANJERICÃO

INGREDIENTES

- 250 ml de água
- 2 colheres (sopa) cheias de leite em pó
- 2 colheres (chá) cheias de amido de milho
- 2 metades de tomates secos picados
- 5 cubinhos de queijo mussarela ou queijo branco
- 1 colher (café) cheia de queijo parmesão ralado
- 1 colher (café) cheia de cheiro-verde seco (salsa e cebolinha)
- 1 colher (café) cheia de manjericão seco
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela pequena, coloque a água, o leite em pó, o amido de milho, os tomates secos picados, o cheiro verde seco, o manjericão seco, o queijo parmesão e o sal e leve ao fogo médio, mexendo sempre até ferver e engrossar.

Coloque em uma tigela ou prato fundo e acrescente o queijo mussarela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16075-sopa-instantanea-de-tomate-seco-queijo-e-manjericao.html>