

CAPELETE IN BRODO

INGREDIENTES

3 litros de caldo de carne ou de frango

1 pacote (400 g) de capelete

queijo parmesão ralado

azeite de oliva a gosto

MODO DE PREPARO

Leve o caldo ao fogo.

Quando ferver, adicione o capelete e cozinhe até que esteja al dente.

Para servir, polvilhe com queijo ralado e regue com um fio de azeite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27036-capelete-in-brodo.html>