

SOPA DE CAPELETTI DE QUEIJO COM CARNE

INGREDIENTES

- 1 litro de água fervente
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 kg de capeletti de queijo (ou de sua preferência)
- 500 g de carne boi em cubos (alcatra, coxão mole, patinho)
- 1 cebola média picada em cubos
- 2 dentes de alho picado
- 1 colher de chá de pão páprica picante
- 1 colher de sopa de mostarda em pó
- 100 g de champignon fatiado
- 1 ovo separado em clara e gema
- 1/2 xícara de água fria
- 1 colher de sopa de vinagre de maçã (ou de sua preferência)
- sal a gosto
- pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva 1 litro de água e reserve.

Refogue a cebola e o alho com uma colher de azeite.

Acrescente a carne, sal, pimenta, páprica e a mostarda e deixe refogar por 10 minutos. Se necessário vá acrescentando água para evitar que grude.

Acrescente o restante da água fervente e junte o Capeletti e deixe cozinhar por 10 minutos.

Adicione a clara e o champignon e deixe que cozinhe por mais 2 minutos.

Misture em 1/2 xícara de água fria a gema e o vinagre e junte à sopa. Desligue em seguida e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33124-sopa-de-capeletti-de-queijo-com-carne.html>