

# 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>