

SOPA QUENTE DA PERCÍDIA

INGREDIENTES

MASSINHA PARA A SOPA:

Massinha para a sopa: 2 batatas cozidas e amassada

1 ovo

3 colheres de queijo ralado

sal a gosto

misturar tudo e reserve

MODO DE PREPARO

Para a massinha, misture tudo e reserve.

Numa panela grande, colocar o azeite a cebola e o alho e fritar.

Acrescentar 1 litro e 1/2 de água e deixar ferver.

Colocar as batatas e cenoura ralada junto com o caldo de galinha e o molho de tomate, e deixe cozinhar.

Quando estiver cozido colocar a massinha com a colher como se fosse uma bolinha, deixar cozinhar como nhoque, subiu está pronta.

Colocar um pouco de salsinha e servir quente com torrada ou pão italiano em rodela.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42028-sopa-quente-da-percidia.html>