

SOPA DE BOLINHA DE QUEIJO

INGREDIENTES

CALDO:

Caldo: 500 ml de água

1 cubo de caldo de galinha

MASSA:

Massa: 1 ovo

2 colheres sopa de trigo

2 colheres de sopa de queijo parmesão

1/2 colher de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque o ovo, trigo, queijo, margarina em uma vasilha e mexa até misturar tudo.

CALDO:

Caldo: Coloque em uma panela 500 ml de água e o caldo de galinha até ferver.

Depois pegue uma colher de café e forme pequenas bolinhas e coloque devagar as bolinhas dentro do caldo (o fogo deve estar médio).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44123-sopa-de-bolinha-de-queijo.html>