

CALDO DE OVOS SIMPLES

INGREDIENTES

1 cebola pequena picada
1 tomate pequeno picado
1 dente de alho amassado
2 cubos de caldo de galinha (ou de carne se preferir)
Cheiro-verde
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
1 colher (rasa sopa) de óleo
4 ovos
2 xícaras de farinha de mandioca (usa mais farinha se preferir)
Pimenta-do-reino
Água
Sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela acrescente a manteiga, o alho amassado, o tomate, a cebola, o óleo, a pimenta-do-reino, os caldos de galinha (ou de carne) e o cheiro-verde.

Mexa bem até o tomate ficar molinho.

Acrescente a água (quantidade desejada de caldo, de 1 litro á 1 litro e meio).

Misture a farinha com um pouco de água para a farinha se dissolver.

Espere ferver. Adicione o sal se necessário.

Quando estiver fervendo acrescente os ovos inteiro cruz dentro do caldo.

Deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutos sem mexer.

Tire, com uma colher, uma gema de dentro do caldo, se esta estiver totalmente cozinhada, apague o fogo.

Pronto, agora é só servir.

Fica uma delícia! Faço quase todos os dias na minha casa.

Sirva com torrada.

Ela pode ser saboreada com limão e/ou com molho de pimenta. É uma delícia e super econômica.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50399-caldo-de-ovos-simples.html>