SOPA DE FUBÁ COM OVO E COUVE PICADA

INGREDIENTES

1/2 pacote de fubá

1 e 1/2 litro de água

2 tabletes de caldo de galinha

4 folhas grandes de couve picada

6 ovos

cebola a gosto

alho a gosto

1/2 colher (sopa) de sal

1 colher (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo em panela grande o óleo, a cebola e o alho a gosto, doure levemente

Junte o caldo de galinha e deixe ferver

Em um pote separado coloque a água restante fria e misture o fubá até dissolver

Junte a mistura de água e fubá na água que está fervendo

Mexa até engrossar, tampe e deixe por 5 minutos

Junte a couve e tampe a panela por mais 5 minutos

Quebre os ovos um a um na panela, mexa de vez em quando até o ovo cozinhar

Por fim acerte o sal conforme sua preferência

Sirva quente

Salpique queijo (opcional)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8408-sopa-de-fuba-com-ovo-e-couve-picada.html