

# SOPA CHILENA

## INGREDIENTES

1 tomate maduro cortado em cubos  
1 cebola cortada em cubos  
cheiro-verde a gosto  
3 colheres (sopa) de óleo  
1 colher (sopa) de colorau  
1/2 pacote de massa para sopa (tipo búzio)  
5 ovos  
2 copos de leite (250 ml)  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque 2 litros de água e leve ao fogo, acrescentando o tomate e a cebola picados, o cheiro

Quando ferver, adicione a massa e deixe cozinhar

Em uma panela pequena a parte, misture o óleo com o colorau e leve ao fogo baixo para aquecer

Logo após, despeje só o óleo sem o pó do colorau dentro da sopa

Separe a clara das gemas, acrescente as gemas ao leite e bata com um garfo até dissolver bem

Quando a massa estiver quase cozida, despeje aos poucos as claras e depois de 1 minuto mexa levemente para que fiquem os pedaços das claras cozidas dentro da sopa

Em seguida, acrescente o leite com as gemas já batidas e deixe ferver por cerca de 2 minutos

Sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/9768-sopa-chilena.html>