

Número	11	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	SOPA DE FIOS DE OVOS				

Sopa de fios de ovos

Ingredientes:

- Caldo de carne q.b.
- Gemas de ovo 2
- Sal 1 grama
- Pimenta 1 grama

Modo de preparação:

Temperam-se as gemas com o sal e a pimenta, desmancham-se com um garfo e passam-se por um passador fino. Numa caçarola á parte, põe-se o caldo de carne ao lume e, logo que ferva brandamente, deitam-se as gemas num funil de 3 bicos (próprio para fazer fios de ovos) e espalham-se os fios no caldo, cozendo rapidamente e tirando-os com uma escumadeira. Servem-se com o caldo bem quente.