



Entradas Sopas

## Sopa de Sêmola

🕒 15 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍽️ 4 doses

### Ingredientes

- 1 ovo
- 4 c. de sopa rasas de semolina
- 2 c. de sopa de vinho madeira
- 2 cubos de MAGGI Caldo de Galinha
- 3 c. de sopa de Natas Longa Vida Original

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	105,9 kcal	5%*
<b>Proteínas</b>	3,3 g	7%*
<b>Lípidos</b>	4,8 g	7%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	10,2 g	4%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Dissolve 2 Cubos de Galinha MAGGI, num litro de água.
- 2 Deita 4 colheres de sêmola, em chuva, e deixa cozer durante 5 minutos.
- 3 Depois bate uma gema de ovo com as Natas Longa Vida Original e o vinho Madeira e junta tudo.
- 4 Enfeita com pedacinhos de fiambre.