

# SOPA DE FUBÁ

## INGREDIENTES

1 cebola  
2 dentes de alho  
1,5 litro de água  
3/4 de xícara de fubá  
3 linguicinhas  
5 folhas de couve  
sal a gosto  
pimenta-do-reino moída na hora a gosto

## MODO DE PREPARO

Pique a couve em tiras e reserve.

Pique o alho e a cebola bem finos.

Refogue em um pouco de óleo, a cebola e o alho até ficarem transparentes.

Dissolva o fubá em metade da água.

Coloque o fubá no refogado e tempere com sal e pimenta, mexa vigorosamente para não empelotar, se preferir use um fouet.

Acrescente aos poucos o restante da água, mexendo sempre.

Adicione a couve e mexa por mais 1 minuto, desligue.

Em outra panela, frite as linguicinhas cortadas em rodela.

Coloque em papel absorvente até ficar bem sequinha.

Sirva a sopa com algumas linguicinhas por cima e deixe o restante na mesa para que as pessoas se sirvam a vontade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19274-sopa-de-fuba.html>