

# 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 d'água, mexendo sempre.

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

Em outra panela, frite as linguiças cortadas em rodelas.

Coloque em papel absorvente até ficar bem sequinha.

Sirva a sopa com algumas linguiças 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>