

SOPA DE FUBÁ

INGREDIENTES

1 cebola
2 dentes de alho
1,5 litro de água
3/4 de xícara de fubá
3 lingüicinhas
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 lingüiças cortadas em rodela.

Coloque em papel absorvente até ficar bem sequinha.

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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