

SOPA DE FUBÁ CREMOSA

INGREDIENTES

500 g de fubá

2 caldo knor (sabor galinha)

2 L de água

1 caixa de creme de leite

1 saco de queijo parmesão ralado

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela e deixe a água ferver.

Em 300 ml de água, dissolva o fubá e coloque na água fervente.

Adicione os caldos, o sal, a pimenta e deixe ferver por 20 minutos na pressão.

Desligue o fogo, adicione o creme de leite e mexa até desmanchar.

Em seguida, coloque o parmesão, misture bem e sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23418-sopa-de-fuba-cremosa.html>