

SOPA PARAGUAIA (TORTA SALGADA)

INGREDIENTES

3 espigas de milho verde

1 xícara de fubá

1 xícara de leite

1/2 xícara de óleo

3 ovos

2 xícaras de cebola

400 g de mussarela

1 colher (sopa) de fermento químico

sal a gosto

cheiro-verde (salsinha e cebolinha) a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o milho e o leite no liquidificador e bata por 5 minutos.

Depois de batido, coloque em uma vasilha, acrescente o fubá e misture um pouco.

Jogue o óleo, a cebola, os ovos, a mussarela e misture.

Por último, coloque o fermento químico, o cheiro-verde e o sal, mexa bem.

Deixe a massa descansar por 10 minutos.

Use óleo para untar uma forma média.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26721-sopa-paraguaia-torta-salgada.html>