

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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