

SOPA DE FUBÁ PRÁTICA

INGREDIENTES

4 copos de água
1 colher de sopa de óleo
2 e 1/2 colheres de sopa de fubá
1 cubo de caldo knnor de galinha
1 e 1/2 cenoura cortadas a gosto
1/2 chuchu cortado a gosto
1/2 colher de sopa de manteiga com sal
2 hambúrgueres fritos cortados a gosto
1 pitada de pimenta-do-reino
alho a gosto
1/4 de cebola picada
pimentão a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o óleo, o alho, a pitada de pimenta-do-reino, o pimentão, o sal, a cebola picada e o cubo de caldo knnor de galinha esfarelado em um refratário para micro-ondas. Leve ao micro-ondas por 30 segundos.

Adicione os legumes e dois copos de água fria. Mexa bem a água. Leve para o micro-ondas por 10 minutos e reserve.

Em uma vasilha coloque dois copos de água fria e o fubá em forma de chuva(mexendo a água e adicionando o fubá ao alto continuamente). Adicione este conteúdo ao refratário reservado. Leve ao micro-ondas por 15 minutos. Mexa de 5 em 5 minutos. Enquanto isso, já corte os hambúrgueres e frite-os.

Após os 15 minutos, adicione os pedaços de hambúrgueres já fritos e a manteiga. Mexa bem e leve ao micro-ondas por mais 5 minutos. Se desejar mais grossa acrescente mais fubá.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33806-sopa-de-fuba-pratica.html>