

SOPA PARAGUAIA – CHIPAGUAÇÚ

INGREDIENTES

1 cebola

5 ovos ligeiramente batidos

300 g de muçarela ralada

3 latas de milho escorridas

sal a gosto

pimenta branca moída a gosto

noz moscada a gosto

MODO DE PREPARO

Comece batendo as latas de milho (sem a água) no liquidificador. Dá um pouco de trabalho, mas vá pulsando e mexendo com uma colher que dá certo.

Depois, refogue a cebola em um fio de azeite, acrescente os ovos ligeiramente batidos e deixe fritar, como se fossem ovos mexidos.

Acrescente o milho, o queijo e os temperos e vá mexendo até dar uma liga na mistura.

Despeje em um refratário untado com óleo e leve ao forno até dourar!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38974-sopa-paraguaia-chipaguacu.html>