

SOPINHA CREMOSA DE FUBÁ

INGREDIENTES

3/4 xícara de chá de fubá fino
2 dentes de alho médios
1 colher de sopa cheia de manteiga
1 litro de água fria
1 cubo de caldo de bacon
2 ovos
sal se necessário
bacon picado (a gosto)
cheiro verde e coentro
temperos (chimi - churri, pimenta calabresa, ervas finas, louro)

MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça a manteiga e doure o alho.

Após, acrescente a água fria e o fubá. Mexa até dissolver tudo. Acrescente os temperos e o caldo de bacon. Continue mexendo até começar a ferver e engrossar. Deixe cozinhar por uns 20 minutos. Por fim adicione os ovos e mexa até cozinhá-los. Acrescente o cheiro verde e coentro.

Em uma frigideira frite o bacon até que fiquem sequinhos.

Monte o prato e adicione o bacon fritinho por cima.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39669-sopinha-cremosa-de-fuba.html>