

SOPA PARAGUAIA SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

2 latas de milho
1 lata de leite (usar mesma medida do milho)
4 ovos
1/2 copo de óleo
500 g de queijo picado em cubinho
250 g de flocos de milho pré-cozido(polentina)
1 colher de sopa de fermento
1 cebola picada
manteiga para fritar a cebola

MODO DE PREPARO

Frite a cebola na manteiga até ficar meio transparente e reserve.

Bater no liquidificador o milho.

Acrescentar o óleo e bater mais um pouco.

Acrescentar o leite e os ovos e bater.

Em uma bacia coloque a mistura do liquidificador e acrescente a cebola frita, o queijo em cubinhos e a polentina.

Mexa bem e acrescente o fermento.

Mexer mais um pouco e por pra assar em forno preaquecido.

Forma untada com óleo.

Assar por 50 minutos em forno a 200°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39934-sopa-paraguaia-super-facil.html>