TORTA PARAGUAIA DE CEBOLA

INGREDIENTES

1/2 kg de queijo mussarela

500 g de fubá Kimilho

1 litro de leite, reserve 1 xícara

2 colheres de sopa de margarina

3 cebolas grandes cortadas em rodelas médias

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o kimilho em uma travessa e umedeça com o leite reservado.

Reserve uma fatia do queijo mussarela na espessura de um dedo e corte em cubos pequenos o restante do queijo deverá ser ralado.

Na panela derreta a margarina e acrescente as cebolas, deixe murchar um pouco. Junte o restante do leite e o sal a gosto,deixe ferver.

Acrescente a mussarela que esta ralada no leite e misture, em seguida coloque o kimilho e mexa com uma colher até desprender do fundo da panela.

Untar uma assadeira com margarina de tamanho médio e acrescente a mistura da panela. Alise com a colher e distribua o queijo que foi cortada em cubos pequenos e com auxilio da colher aperte para dentro da massa.

Leve ao forno para gratinar.

Pode-se comer quente ou frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49639-torta-paraguaia-de-cebola.html