

SOPA PARAGUAIA DA NILZA

INGREDIENTES

8 espigas de milho

1/2 xícara de chá de fubá

1 colher de sopa de margarina

6 ovos

sal

1/2 cebola picada

300 g de queijo

1 colher de sopa de fermento

cheiro verde

queijo ralado

MODO DE PREPARO

Retire o milho das espigas com uma faca e triture-os no liquidificador.

Em uma vasilha, adicione os ingredientes, exceto o queijo e o fermento.

Misture os ingredientes da vasilha com uma colher.

Depois de estar bem misturado, adicione o fermento mexa um pouco.

Despeje a massa em uma forma untada.

Corte o queijo em pedaços pequenos e coloque-os na massa, alternando os lugares.

Polvilhe com o queijo ralado e leve ao forno por 25 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50870-sopa-paraguaia-da-nilza.html>