SOPA PARAGUAIA DA VÓ SIMIONA

INGREDIENTES

1/2 kg de fubá

1/2 kg de milharina

2 cebolas de bom tamanho fatiadas em rodelas finas

1 prato fundo de queijo fresco ou mussarela aproximadamente 400 g, ralado grosso ou em cubos pequenos

2 ovos batidos

1 copo de óleo para fritar a cebola até ficar transparente

1 litro de leite

1 colher de sal

MODO DE PREPARO

Frite a cebola no copo de óleo em uma panela de bom tamanho, pois quase todo o processo acontecera nela. Deixe esfriar um pouco e na mesma:

Adicione o fubá e a milharina, os ovos batidos e aos poucos o leite, até obter uma massa homogênea.

Adicione o queijo mexa para misturar bem e disponha em uma assadeira untada leve ao forno preaquecido em 180º até dourar, rende 12 porções.

Caso use queijo meia cura só corrija o sal, pois normalmente o queijo já salgado

Se usar mussarela use uma colher de sal aproximadamente 15 g.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55353-sopa-paraguaia-da-vo-simiona.html