

# SOPA PARAGUAIA DA VÓ SIMIONA

## INGREDIENTES

- 1/2 kg de fubá
- 1/2 kg de milhoarina
- 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 acontecerá nela. Deixe esfriar um pouco e na mesma:

Adicione o fubá e a milhoarina, 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 180° 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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