SOPA PARAGUAIA DO ANDERSON

INGREDIENTES

1 cebola grande picada

1 xícara óleo soja

1 sache de tempero pronto

500 g flocos de milho flocão

1 litro de leite

500 g queijo coalho cortados em cubinhos

300 g queijo minas frescal cortados em cubinhos

200 g queijo mussarela cortados em cubinhos

100 g de queijo parmesão ralado

sal a gosto

3 ovos

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola no óleo e acrescente o tempero

Coloque o leite e acerte o sal

Quando o leite ferver, acrescente o flocos de milho e mexa sem parar

Acrescente os queijos e continue mexendo

Apague o fogo e acrescente os ovos

Misture tudo muito bem

Transfira a massa para uma forma de alumínio untada com óleo

Salpique o queijo parmesão e leve ao forno 200

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7783-sopa-paraguaia-do-anderson.html