

SOPA PARAGUAIA DE FUBÁ

INGREDIENTES

1 lata de milho verde
1 copo de óleo (ou banha de porco)
1/2 copo de leite
1 cebola
sal a gosto
1 colher de queijo picado em cubos (opcional)
500 g de fubá fino
1 colher de fermento

MODO DE PREPARO

Bata o milho com o leite e o sal, reserve

Em uma vasilha, coloque o fubá e acrescente o óleo ainda quente misture e acrescente os milho batido com o leite

Coloque em uma forma e asse por 30 minutos forno em 200° C

Corte e tire da forma quando estiver morno

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6061-sopa-paraguaia-de-fuba.html>