



RECEITAS DA FIA

Sopa paraguaia

www.receitasdafia.com/receitas/sopa-paraguaia

Experimente e delicie essa maravilha do Paraguai, Sua sopa paraguaia cai muito bem enquanto toma um cafézinho que acabou de sair.

Sopa paraguaia type unknown

 45 min

 24 porções

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 colher (chá) de sal
- 2 copos (americano) de leite
- 1/2 copo (americano) de óleo
- 2 e 1/2 copos de fubá
- 1 cebola grande ou 2 pequenas picadas
- 150 g de queijo picado (mussarela ou queijo minas fresco)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo

1. Em primeiro lugar, bata no liquidificador os ovos, o sal, o leite, o óleo e o fubá.
2. Junte a cebola, o queijo e o fermento e bata apenas por alguns segundos, para que não misturem totalmente na massa e fique com pequenos pedaços.
3. Se preferir, pique bem a cebola e o queijo e não bata no liquidificador, apenas misture na massa, pois a sopa paraguaia original contém pedaços de queijo e cebola na massa.
4. Unte uma forma pequena com óleo e farinha ou fubá.
5. Despeje a massa na forma e leve ao forno pré-aquecido, por aproximadamente 30 a 40 minutos, ou seja, até que fique dourada por cima.
6. Sirva ainda quente.

[Clique aqui](#) e confira todas as receitas de massas em nosso site. Encontramos na internet a história da sopa paraguaia. [Clique aqui](#) e confira.

www.receitasdafia.com