

# SOPA PARAGUAIA

## INGREDIENTES

5 espigas de milho

2 copos de leite

2 cebolas

2 copos (tipo requeijão) de queijo mineiro meia cura picado

3 a 4 colheres de gordura para refogar a cebola (uso 2 colheres de banha, mas pode ser óleo ou manteiga)

3 ovos

## MODO DE PREPARO

Corte o milho e bata no liquidificador com o leite

Doure a cebola no óleo e misture à massa

Salpique o queijo sobre a massa e asse em forno preaquecido (200° C) por mais ou menos 40 minutos ou até dourar

Sirva ainda quente

Uma delícia

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2210-sopa-paraguaia.html>