

SOPA PARAGUAIA DO ANDERSON

INGREDIENTES

1 cebola grande picada
1 xícara óleo soja
1 sachê 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7783-sopa-paraguaia-do-anderson.html>