



Sopa paraguaia

www.sabordeencontro.com.br



Ingredientes:

- 1/3 de copo de óleo;
- 2 cebolas médias picadas;
- 2 ovos levemente batidos;
- 500 mL de leite;
- 1/2 pacote, ou 250g de Milharina;
- 1 colher rasa (sopa) de fermento em pó;
- 1 xícara (chá) de queijo picado em cubos (pode ser queijo caipira, minas, meia cura ou branco);
- Queijo ralado para polvilhar por cima (parmesão ou o mesmo queijo usado em cubos);
- Tomate cereja para decorar
- Orégano a gosto;
- Sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de preparo:

Frite a cebola no óleo sem deixar dourar, apenas para murchar. Com o

fogo baixo, junte os ovos, o leite, a Milharina, o sal, a pimenta e o queijo picado; por último coloque o fermento. Coloque em uma forma untada e enfarinhada (com a própria Milharina), distribua os tomatinhos por cima e polvilhe queijo ralado e orégano. Leve ao forno a 200°C até dourar por cima e ficar bem firme. Após 25 minutos abra o forno e espete com um garfo para ver o ponto de cozimento.

Obs: O copo utilizado nessa receita é o de 200 mL