



Sopa Paraguuaia



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:35

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo	3 colheres (sopa)	45 ml
Cebola (picada)	2 unidades médias	300 g
Leite	2 e meia xícaras (chá)	500 ml
Queijo meia-cura (ralado fino)	2 xícaras (chá)	200 g
Ovo (batido)	2 unidades	100 g
Farinha de milho amarela	3 e meia xícaras (chá)	260 g
Tempero SAZÓN® Profissional Amarelo	1 e meia colher (chá)	7,5 g
Pimenta-do-reino (moída)	1 pitada	0,2 g
Fermento (em pó)	1 colher (sopa)	12 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 3 minutos, ou até murchar. Retire do fogo, acrescente o leite, o queijo, o ovo, a farinha, o Tempero SAZÓN® Profissional, a pimenta-do-reino e o fermento, e misture.
2. Transfira para uma GN ½, previamente untada e enfarinhada, e leve ao forno médio (180

graus), preaquecido, por 20 minutos, ou até dourar levemente. Retire do forno e sirva em seguida.