



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.