



## GASTRONOMIA DEL PARAGUAY

### SOPA PARAGUAYA (per 8 persone)

#### Ingredienti :

260 grammi di farina di mais  
2 tazze di olio di mais  
2 o 3 cipolle grandi  
½ litro di latte  
¼ di tazza di latte  
lievito – sale fino  
burro – acqua calda  
teglia imburata  
da 200 a 300 gr. di formaggio  
Asiago fresco (non stagionato)



#### Preparazione :

Friggere nell'olio le cipolle tagliate a pezzettini; una volta cotte cucinarle ancora un po' aggiungendo una tazza di acqua calda e un po' di burro. Dopo che l'acqua ed il burro si sono un po' consumati, si ritira il tutto dal fuoco e lo si lascia raffreddare.

Nel frattempo porre in un contenitore le due tazze di farina di mais. Tagliare a quadretti o tritare il formaggio. In una tazza porre i due tuorli con un po' di latte in modo che arrivi alla metà della tazza. Mescolare il tutto molto bene; in un altro recipiente porre i due bianchi d'uovo e batterli a punto neve.

Versare poi i tuorli, insieme al latte, nella farina di mais; quindi mescolare il tutto molto bene ed, una volta ben amalgamato, aggiungervi le cipolle fredde e mischiare l'insieme molto bene.

Quindi aggiungere il formaggio, tagliato o tritato, e tornare a amalgamare il tutto molto bene. Unire all'impasto il ½ litro di latte mescolandolo poco a poco con la preparazione di prima. Una volta che tutto sia ben mischiato aggiungere due cucchiaini e mezzo di lievito e sale fino a piacere (non più di due cucchiaini e mezzo). Quando tutto sarà ben amalgamato aggiungere i bianchi d'uovo battuti a punto neve e mescolare molto bene. Una volta che tutto sia ben mischiato versare il preparato in una teglia imburata; porre quest'ultima in un forno, precedentemente riscaldato a 190 gradi, per 30/45 minuti fino a che la parte superiore della "sopa" sia dorata.

La "Sopa Paraguaya" non è un preparato liquido, ma una torta salata. E' il cibo più popolare in Paraguay. Il Venerdì santo e a Natale non manca in nessuna casa contadina. Ugualmente è tradizione servirla nei matrimoni. Da questa usanza proviene la domanda che si fa ai fidanzati : "quando mangiamo la "Sopa?".