

ESCONDIDINHO DE AIPIM

INGREDIENTES

1 kg de aipim

1/2 kg carne moída

300 g de mussarela

6 colheres (sopa) de manteiga

1 e 1/2 xícara de leite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe o aipim cozinhando na panela de pressão por 40 minutos

Cozinhe a carne com temperos de seu gosto

Após o aipim cozido, amasse

Após formar um purê de aipim, despeje

Coloque uma camada de mussarela para gratinar

Por último, leve ao forno preaquecido a 180

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11133-escondidinho-de-aipim.html>