

ESCONDIDINHO DE AIPIM QUEIJO E PRESUNTO

INGREDIENTES

1 kg de aipim
300 g de queijo mussarela
300 g de presunto
1 gema
1 ovo inteiro
1 caixinha de creme de leite
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhei o aipim na pressão por uns 20 minutos.

Depois de cozido amasse com garfo, e misture o creme de leite e as claras.

Depois unte um refratário médio com manteiga e despeje metade da massa e coloque o recheio.

Cubra com o restante da massa, pincele com a gema em cima e adicione orégano a gosto.

Leve ao forno preaquecido a 180° C, por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17945-escondidinho-de-aipim-queijo-e-presunto.html>