

# CREME DE AIPIM COM CARNE MOÍDA

## INGREDIENTES

1 kg de aipim  
500 g de carne moída  
1 cebola  
2 dentes de alho  
1 caldo knor de carne  
pimenta a gosto  
salsa e cebolinha a gosto  
curry a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque o aipim para cozinhar na panela de pressão por 40 minutos.

Em uma panela, refoque a carne moída com os temperos e vá acrescentando água aos poucos para que não fique muito seco.

Depois de cozido o aipim, bata no liquidificador com a água que foi cozido até obter um creme.

Coloque o creme na panela com a carne e misture.

Deixe ferver por 15 minutos e está pronto.

Adicione queijo ralado e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21699-creme-de-aipim-com-carne-moída.html>