

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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