

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>