

AIPIM CREMOSA

INGREDIENTES

500 g de aipim cozida

1 caixinha de creme de leite

250 g de charque

5 fatias de mussarela

1 colher (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

Bata o aipim no liquidificador ou processador com o próprio caldo do cozimento (bata aos poucos e com pouco caldo para ficar numa consistência de purê).

Corte o charque bem picadinho, escalde para tirar o excesso do sal e escorra.

Frite o charque na margarina.

Em seguida, junte o purê de aipim, o creme de leite e misture bem.

Retire do fogo, coloque em uma travessa, acrescente a mussarela por cima e está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/23134-aipim-cremosa.html>