

PURÊ DE AIPIM COM LEGUMES

INGREDIENTES

1 kg de aipim cozidos
4 cenouras
couve-flor
4 colheres farinha de trigo
2 copos de leite
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhar a cenoura e couve-flor, deixar esfriar.

Aqueça o leite, quando estiver morno, acrescente a farinha diluída em um pouco de leite para não embolar.

Continuar mexendo 5 minutos, após grudar o fundo da panela.

Amassar o aipim com 2 colheres de leite.

Forrar o fundo da forma com purê de aipim.

Colocar outra camada de legumes já picados.

Colocar o creme feito com leite e farinha.

Ir colocando camadas, até fechar com purê de aipim.

Salpique orégano e sal a gosto.

Para finalizar, leve ao forno por no máximo 15 minutos.

Fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27704-pure-de-aipim-com-legumes.html>