

ESCONDIDINHO DE AIPIM COM MOELA DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

- 1 kg de aipim cozido
- 1 kg de moela
- 1 cebola grande picadinha
- 2 dentes de alho amassadinhos
- 2 tomate sem sementes picadinhos
- 3 colheres de sopa de azeite
- 50 g de queijo parmesão ralado ou outro de sua preferência
- sal, salsa e cebolinha a gosto
- 2 ovos, sendo 1 inteiro e a clara do outro para a massa e 1 gema para pincelar o escondidinho
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Em um pirex untado com manteiga ou margarina coloque a metade da massa.

Espalhe o recheio por cima e cubra com o restante da massa.

Pincele com a gema misturada com azeite para facilitar o pincelamento.

Polvilhe com o restante do queijo parmesão.

Leve ao forno médio até que fique dourado.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28516-escondidinho-de-aipim-com-moela-do-lucio-cezar.html>