

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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