

# EMPADÃO DE AIPIM SIMPLES

## INGREDIENTES

2 kg de aipim  
1 peito de frango desfiado  
2 copos de requeijão  
1 cebola  
molho de tomate pronto  
2 dentes de alho  
orégano e sal a gosto  
200 g de queijo mussarela

## MODO DE PREPARO

Cozinhar o aipim até que ele desmanche.

Retirar os fios e esmagar bem com um garfo.

Misture os dois copos de requeijão nessa massa em que o aipim virou.

Coloque uma parte dessa em um prato refratário e cubra com o molho de frango desfiado.

Coloque por cima desse molho o queijo mussarela e o restante do aipim.

Se preferir pincele com um gema de ovo e polvilhe com queijo ralado.

Leve ao forno até que doure por cima.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33701-empadao-de-aipim-simples.html>