

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 gama de ovo e polvilhe com queijo ralado.

Leve ao forno até que doure por cima.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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