

AIPIM CREMOSO DE FORNO DA SOGRA

INGREDIENTES

500 g de aipim cozido com sal e amassado

2 ovos inteiros

2 colheres de sopa de amido de milho

1 pote de requeijão

250 g de nata

200 g de creme de leite (uma caixinha)

300 g de queijo mussarela fatiado

MODO DE PREPARO

Em uma bacia coloque o aipim cozido e amassado.

Em um prato separado bata os ovos e misture o amido de milho.

Misture no aipim os outros ingredientes menos o queijo e reserve.

Unte um refratário com margarina e despeje o creme .

Vá rasgando fatias de queijo e colocando entre o creme.

Finalize com o restante do queijo por cima.

Coloque no forno por 40 minutos ou até gratinar.

Servir em seguida.

Servir com frango caipira ensopado ou carne assada de panela, arroz e uma salada caprichada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38311-aipim-cremoso-de-forno-da-sogra.html>