

AIPIM GRATINADO

INGREDIENTES

1 kg de aipim descascado
200 g mussarela
200 g queijo
1 creme de leite
1 cebola branca ralada
2 colheres sopa de queijo parmesão
3 colheres de Maizena
2 colheres de sopa de manteiga
1 tablete de caldo knorr
1 xícara e 1/2 de leite

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Refogue a cebola ralada na manteiga, acrescente o caldo knorr.

Ferva o leite junto com a cebola já refogada, dissolva a maizena em 1/2 copo de água e acrescente ao leite fervente, até engrossar. Quando estiver morno coloque o creme de leite com o queijo ralado e misture tudo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38613-aipim-gratinado.html>