

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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