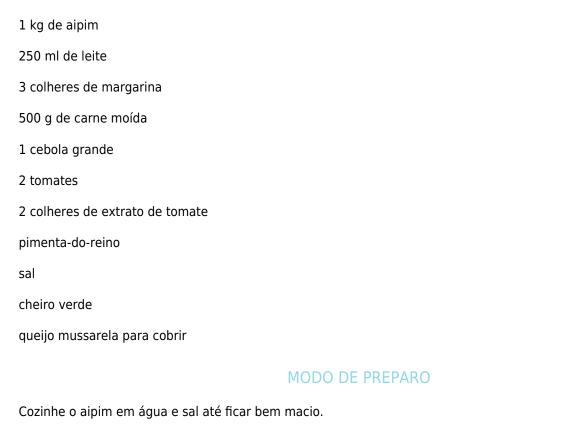
## ESCONDIDINHO DE AIPIM COM CARNE MOÍDA

## **INGREDIENTES**



Ainda quente passe pelo espremedor, acrescente o leite, a margarina e experimente o sal.

Leve ao fogo em uma panela e cozinhe até virar um creme.

Refogue a carne moída colocando os temperos a seu gosto.

Coloque a carne moída refogada em um refratário.

Coloque por cima o creme de aipim.

Cubra com a mussarela.

Leve ao fogo até que esteja gratinado.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

 $\underline{https://receitasface is rapidas.com.br/receita/39135-escondidinho-de-aipim-com-carne-moida.html}$