

# ESCONDIDINHO DE AIPIM COM CARNE MOÍDA

## INGREDIENTES

1 kg de aipim  
250 ml de leite  
3 colheres de margarina  
500 g de carne moída  
1 cebola grande  
2 tomates  
2 colheres de extrato de tomate  
pimenta-do-reino  
sal  
cheiro verde  
queijo mussarela para cobrir

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o aipim em água e sal até ficar bem macio.

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39135-escondidinho-de-aipim-com-carne-moída.html>