

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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