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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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