

AIPIM COM TOSCANA

INGREDIENTES

500 g de linguiça toscana

500 g aipim

500 g molho de tomate

200 ml leite de coco

2 pacotes queijo ralado

cheiro verde e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o aipim cortado em cubos e com sal.

Ferva a toscana e corte-a em rodelas.

Em uma panela coloque a toscana, o leite de coco, o aipim sem a água do cozimento, o molho de tomate e o cheiro verde. Deixe ferver por uns 5 minutos mexendo um pouco. Acerte o sal.

Transfira a mistura para um refratário e cubra com o queijo ralado. Leve ao forno preaquecido e deixe cerca de 10 a 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/39152-aipim-com-toscana.html>