

TORTA DE AIPIM COM FRANGO AO CREME DE MILHO

INGREDIENTES

1 kg de aipim
1 peito de frango sem osso
2 caixas de creme de leite
2 latas de milho verde
200 g de queijo parmesão
4 dentes de alho
2 colheres de sopa de molho inglês ou shoyu
2 colheres de manteiga
Azeitonas pretas

MODO DE PREPARO

O aipim, depois de cozido, amasse-os até se formar um purê. Acrescente a manteiga e sal a gosto.

O frango, depois de cozido, desfie bem fininho, refogue na panela com alho e sal. Acrescente o molho inglês e as azeitonas pretas. Não precisa refogar muito, pois o frango já está cozido.

No liquidificador, bata o creme de leite, o milho e o queijo parmesão.

Numa forma,(não precisa untar)cubra o fundo com aipim, por cima, o frango refogado e por último, o creme de milho.

Leve ao forno para gratinar, ao ponto do creme ficar um pouco dourado e firme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40360-torta-de-aipim-com-frango-ao-creme-de-milho.html>