## TORTA DE AIPIM COM FRANGO AO CREME DE MILHO

## **INGREDIENTES**



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.

© 2025 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