

ESCONDIDINHO INVERTIDO DE AIPIM

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 3 colheres de óleo

1 kg de aipim

1 kg de peito de frango

1 cebola picada

1 dente de alho picado

1 caldo de galinha

1 colher de orégano

2 xícaras de chá de molho de tomate

200g de mussarela

1 pote de requeijão

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 1/2 cebola

2 colheres de farinha de trigo

3 xícaras de chá de leite

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: Em um copo grande coloque a farinha e despeje o leite e misture com uma colher, reserve.

Em uma panela doure a cebola, despeje o leite com a farinha, em fogo médio mexendo, uns 5 minutos, após acrescentar o creme de leite, misture mas um pouco e deligue não deixe ferver.

Despeje o molho em cima do aipim.

Coloque o recheio de frango, por cima, coloque o requeijão e o queijo, leve ao fogo médio preaquecido por 10 minutos, durante 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47431-escondidinho-invertido-de-aipim.html>