AIPIM COM QUEIJO

INGREDIENTES

1 kg de aipim

200 g de queijo mussarela

1/2 kg de carne seca

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o aipim com sal e água na panela de pressão por uns 15 minutos.

Separado cozinhe a carne seca e desfie.

Coloque o aipim em uma travessa de vidro, coloque a mussarela e misture, arrume a mistura e coloque a carne seca.

Sirva quentinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47961-aipim-com-queijo.html