PURÊ DE AIPIM COM LINGUIÇA E QUEIJO

INGREDIENTES

1/2 kg de aipim (mandioca ou macaxeira) cozido e passado no espremedor ou bem amassado com o garfo.

1 ovo.

1/2 xícara de leite.

1 colher de sopa de manteiga.

Aproximadamente 150 g de linguiça cortadas em rodelas .

1/2 xícara de queijo parmesão ralado.

Sal a gosto.

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Unte um pirex com manteiga, coloque o purê de aipim e por cima as rodelas de linguiça uma ao lado da outra. Salpique queijo parmesão e leve ao forno médio por aproximadamente 40 minutos ou até que fique douradinho.

O tempo de forno dependerá do tipo de fogão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48254-pure-de-aipim-com-linguica-e-queijo.html