TORTA DE AIPIM COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 peito frango médio (desfiado)

200g de queijo.(mussarela/lanche em fatias)

2 tomates médio (maduro)

1 cebola média

1 colher de orégano

3 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Cozinhe o aipim na panela de pressão, até ficar mole (40 minutos).

Escorrer e amassar com um garfo,até ficar uma massa homogênia (sem pedaços).depois coloque o sal e em seguida vá mechendo e colocando o requeijão aos poucos, o leite coloque 1 colher junto.

Mexa com as mãos até dar liga, este é o ponto da massa. Unte uma assadeira com margarina até as laterais.

Em seguida forre toda a assadeira com a massa, reserve um pouco de massa.

E em seguida coloque o recheio sobre a massa,e sobre o recheio coloque as fatias de queijo.

E para cobrir coloque o restante da massa que sobrou anteriormente, já misturada com a outra colher de leite morno.

Pode por sobre a massa para decorar orégano e flocos de queijo.

Cubra com papel aluminio para assar (180°C a 200°C).

Deixe assar 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48797-torta-de-aipim-com-requeijao.html