

PURÊ DE AIPIM ESPECIAL

INGREDIENTES

500 g de aimpim cozido e amassado

1 colher de sopa de cebola

2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

2 colheres de margarina light

1 colher de leite em pó integral

leite líquido em quantidade necessária

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o aimpim cozido e amassado numa panela, acrescente a sopa de cebola, a margarina, o leite em pó integral, queijo parmesão ralado, sal a gosto e leite líquido quantidade necessária para que o purê fique na textura de um purê de batatas. Leve ao fogo baixo somente para incorporar os ingredientes. Sirva em seguida!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50937-pure-de-aipim-especial.html>