

AIPIM AU GRATIN

INGREDIENTES

1/2 kg de aipim

3 copos de leite

1 colher de sobremesa de farinha de trigo

1 colher de sopa de manteiga

250 g de queijo minas

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe e pique em pedacinhos o aipim.

Faça um molho branco ralo com os 3 copos de leite, a colher de sobremesa de farinha de trigo, a colher de manteiga e o sal.

Misture esse molho ao aipim e junte 250 g de queijo minas picado.

Coloque em um pirex, cubra com o queijo ralado e pedacinhos de manteiga.

Leve ao forno quente por alguns minutos para tostar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51276-aipim-au-gratin.html>