TORTA DE AIPIM

INGREDIENTES

1 kg de aipim cozido

1 requeijão

1/2 kg de frango

cebola

tomate

alho

molho pronto

250 g de queijo lanche

MODO DE PREPARO

Cozinhe bem o aipim, bata na batedeira com o requeijão.

Caso fique muito duro acrescente um pouco de água morna até se tornar um purê de aipim.

Frite o frango com alho, cebola e sal a gosto, acrescentar tomate e molho pronto.

Após tudo pronto untar um refratário com molho, colocar o purê de aipim.

Colocar o molho e queijo.

Levar ao formo por uns 30 minutos, até derreter queijo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51709-torta-de-aipim.html