

# 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 forno por uns 30 minutos, até derreter queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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