

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>