

ESCONDIDINHO DE AIPIM COM COBERTURA CREMOSA

INGREDIENTES

- 1 prato de aipim cozido mole e sem "fiapo"
- 2 ovos
- 1 copo de leite
- 1/2 copo de óleo
- 1 colher de sobremesa de sal
- 4 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa de fermento químico
- 1 caixinha de creme de leite
- 2 colheres de sopa bem cheias de requeijão cremoso
- 300 g de queijo mussarela fatiado
- 700 g de guizado bovino
- 1 cebola grande picada
- 2 tomates picados
- Óleo
- Sal
- Orégano

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Aqueça o óleo (2 colheres de sopa), coloque o guizado e deixe fritar levemente, coloque a cebola e os tomates picados, o sal e o orégano.

Deixe cozinhar até que o tomate desmanche. não deve ficar nem muito seco e nem com "suco".

Reserve este molho.

MASSA:

Massa: Coloque o aipim, o leite, os ovos e o óleo no liquidificador. Bata até obter um creme homogêneo, despeje em um recipiente.

Acrescente a farinha o fermento e o sal. Misture bem. Reparta 1/3 desta mistura e reserve. Em um refratário untado coloque os 2/3 restantes e cubra o fundo. O refratário deve ser grande o bastante para que a massa não ultrapasse 1/3 de sua altura.

Distribua sobre a massa o recheio e cubra com mussarela fatiada.

COBERTURA:

Cobertura: Na parte da massa que foi reservada acrescente o creme de leite e o requeijão. Despeje a mistura sobre o que está no refratário e cubra com mussarela fatiada.

Leve ao forno médio por aproximadamente 30 minutos.

Quando montar o prato não deixe que chegue até a borda do refratário, pois pode transbordar ao ferver o molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52726-escondidinho-de-aipim-com-cobertura-cremosa.html>