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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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