ALMÔNDEGAS DE RICOTA COM ESPINAFRE

INGREDIENTES

500 g de queijo ricota amassado

1 maço pequeno de espinafre fresco picado

2 colheres (sopa) de Becel Amanteigado

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 cebola ralada

6 tomates sem semente cortado em cubos pequenos

1 colher (chá) de sal

2 colheres (chá) de orégano fresco picado

MODO DE PREPARO

Unte um refratário retangular médio (31 x 19 cm) e reserve.

Em uma tigela grande misture a ricota, o espinafre, Becel Amanteigado e a farinha de trigo até que fique homogêneo.

Modele no formato de almôndegas e coloque no refratário untado. Reserve.

Preaqueça o forno em temperatura média (180 ºC).

Em uma panela média aqueça Becel Amanteigado e doure a cebola.

Unte os tomates e cozinhe por 5 minutos ou até amolecerem.

Despeje o molho sobre as almôndegas reservadas e leve ao forno por 15 minutos.

Retire do forno, salpique o orégano e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13267-almondegas-de-ricota-com-espinafre.html