MOLHO DUMMAR PRA SALADAS E PEIXES

INGREDIENTES

450 g de ricota fresca

1 molho de manjericão, salsa e cebolinha

sal grosso a gosto

1 cabeça de alho

1 cebola

5 colheres de azeite de oliva extra virgem

3 a 4 copos d'água

MODO DE PREPARO

Bata a ricota no liquidificador, colocando a água até chegar o ponto cremoso

Adicionar o azeite (se precisar acrescentar mais)

Deixe bater até uma mistura homogênea

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1853-molho-dummar-pra-saladas-e-peixes.html