

# RICOTA TEMPERADA

## INGREDIENTES

450 g de ricota fresca

1/2 pepino japonês

1 tomate médio sem sementes

1/3 de uma folha de alho-poró

1 alho pequeno

1 colher (sopa) de cebola picada

2 colheres (sopa) de salsinha e cebolinha

4 colheres (sopa) de azeite

Sal a gosto (costumo usar 1 colher (cafê) rasa)

## MODO DE PREPARO

Desembale a ricota fresca e a coloque em um recipiente grande (para poder misturar tudo sem cair).

Com o auxílio de um garfo, triture-a em pedaços pequenos.

Lave o pepino, o tomate, a folha de alho-poró e a salsinha.

Pique o pepino, o tomate, o alho-poró, a cebola e o alho em pedaços bem pequenos, o máximo possível.

Despeje os ingredientes picados e o azeite no recipiente onde está ricota fresca.

Adicione a quantidade de sal que lhe convir.

Misture bastante todos os ingredientes e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18623-ricota-temperada.html>