

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 (café) 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>