

PÃO DE QUEIJO DE RICOTA

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de polvilho doce
- 1 colher (sopa) de polvilho azedo
- 100g de ricota fresca
- 50 g de queijo parmesão ralado
- 1 pitada de sal
- quanto baste de azeite (aproximadamente 2 colheres de sopa)

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em um recipiente e vá acrescentando o azeite aos poucos até obter uma mistura com textura de uma farofa úmida.

O ponto correto se dá quando consegue formar as bolotas apertando a mistura na palma da mão.

Asse em forno pré aquecido a 200°C por cerca de 20 minutos.

Rende 8 pães de queijo tipo aperitivo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18920-pao-de-queijo-de-ricota.html>