

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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