

MOUSSE DE PEPINO

INGREDIENTES

2 pepinos grandes, sem casca e sem sementes, cortados em cubos pequenos

6 e 1/2 colheres (chá) de sal

1 envelope de gelatina em pó sem sabor e incolor

3 colheres (sopa) de vinagre

1 lata de creme de leite

500 g de ricota fresca passada pela peneira

MODO DE PREPARO

Tempere o pepino com 6 colheres (chá) de sal e com o vinagre, deixe escorrer em uma peneira por 1 hora.

Enxugue em papel toalha e reserve.

Numa tigela pequena, coloque 5 colheres (sopa) de água, polvilhe com gelatina e deixe hidratar por 3 minutos.

Dissolva em banho-maria em fogo médio.

Separadamente, misture o pepino, a gelatina, o creme de leite, a ricota e o restante do sal (meia colher de chá).

Transfira para uma forma média, untada, e leve à geladeira por cerca de 3 horas até que o mousse esteja bem firme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20305-mousse-de-pepino.html>