

PASTINHA DE RICOTA COM CEBOLA CARMELIZADA

INGREDIENTES

1 peça média de ricota (aproximadamente 300 g)

1 cebola grande

3 colheres (sopa) de molho shoyu

3 colheres (sopa) de maionese

azeite ou manteiga para dourar a cebola

salsa e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Comece picando a cebola em cubos (não precisa ficar certinho).

Coloque a cebola picada numa panela com azeite ou manteiga e leve ao fogo, deixe dourar bem.

Estará no ponto bom para a pastinha, quando a cebola estiver caramelizada, ou seja bem escurinha. Desligue o fogo, esfarele a ricota e junte à cebola caramelizada da panela.

Misture a maionese, o molho shoyu, e a salsa e cebolinha.

Caso ache que precise de sal, adicione uma pitada, porém a maionese e molho shoyu costumam ser suficientes.

Deixe na geladeira por uns 15 minutos para resfriar.

Sirva com pães ou torradinhas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22798-pastinha-de-ricota-com-cebola-carmelizada.html>