

ANEL DE PÃO DE QUEIJO DO THE TASTE

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de azeite de oliva
2 dentes de alho picados
1/2 xícara de cebola, cortada em cubos
3 palmito, em cubos
4 folhas verdes de couve, picadas
sal e pimenta a gosto
225 g de cream cheese, amolecido
80 g ou 1 xícara de muçarela ralada
80 g ou 1 xícara de parmesão ralado
massa de pão de queijo
muçarela adicional

MODO DE PREPARO

Refogue a couve, o palmito, a cebola e o alho no azeite extravirgem em fogo médio.

Tempere com sal e pimenta a gosto e deixe de lado.

Em uma tigela, adicione o cream cheese, muçarela, parmesão e as folhas de couve.

Mexa até que fique tudo bem misturado e deixe de lado.

Forre o exterior de uma frigideira média com bolas de massa de pão de queijo e coloque no centro dessa frigideira sua mistura de couve com queijo.

Jogue muçarela ralada e aperte um pouco tudo na frigideira.

Coloque no forno a 175° C por 45 a 60 minutos.

Aí é só mergulhar o pão de queijo no centro de queijo e devorar tudo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23431-anel-de-pao-de-queijo-do-the-taste.html>