

ANEL DE PÃO DE QUEIJO COM DIP DE CREAM CHEESE

INGREDIENTES

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

MODO DE PREPARO

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

Tempere com sal e pimenta a gosto e deixe descansando.

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

Mexa até que fique tudo bem misturado e deixe descansando.

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

Despeje a mussarela ralada e aperte um pouco tudo na frigideira.

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

Mergulhe o pão de queijo no centro de queijo e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23470-anel-de-pao-de-queijo-com-dip-de-cream-cheese.html>