

FUSILLI INTEGRAL AO MOLHO DE BIOMASSA, RICOTA FRESCA E IOGURTE DA LEILA C.

INGREDIENTES

MOLHO DE BIOMASSA, IOGURTE E RICOTA FRESCA:

Molho de biomassa, iogurte e ricota fresca: 100 g de biomassa

1/2 xícara de leite sem lactose

1 copo de iogurte natural sem lactose

1 pacote de ricota fresca 150 g

1 colher de sopa de manjeriço

sal a gosto

1 dente de alho

MODO DE PREPARO

MOLHO DE BIOMASSA, IOGURTE E RICOTA FRESCA:

Molho de biomassa, iogurte e ricota fresca: No liquidificador, bata o iogurte natural, o leite, o alho e vá acrescentando a ricota aos poucos, junto ao leite.

Coloque o manjeriço e o sal a gosto.

Reserve na geladeira, até o momento de despejar o creme de ricota sobre o macarrão ou leve ao forno e sirva quente.

Daí acrescente queijo parmesão para finalizar e leve ao forno.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/26347-fusilli-integral-ao-molho-de-biomassa-ricota-fresca-e-iogurte-da-leila-c.html>