ALMÔNDEGAS DE RICOTA E ESPINAFRE

INGREDIENTES

1 ricota light fresca (mais ou menos 450 g)

1 maço de espinafre cozido e picado

1 dente de alho picado

2 colheres (sopa) de parmesão ralado

sal, pimenta, chimichurri e orégano a gosto

salsa picadinha a gosto

MODO DE PREPARO

Amasse a ricota e tempere.

Misture o espinafre, a salsa e o alho picado.

Com a palma da mão, faça bolinhas desta mistura.

Passe uma por uma no queijo ralado.

Coloque-as numa forma refratária e leve ao forno por 5 minutos.

Retire do forno e acrescente molho de tomate, salpique queijo ralado e retorne ao forno por mais 5 minutos.

Sirva a seguir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26977-almondegas-de-ricota-e-espinafre.html