

CREME DE RICOTA

INGREDIENTES

150 ml de leite desnatado

1 ricota fresca (aproximadamente 300 g)

1 colher de sopa de margarina light

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Esquente o leite no fogão até quase ferver, quando criar aquelas bolhinhas na lateral da panela.

Misture com a margarina e mexa até derreter.

Em um prato fundo pique a ricota e depois esmague-a com um garfo.

Junte o leite e misture bem.

Agora é só guardar na geladeira e consumir em até 5 dias.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28528-creme-de-ricota.html>