

PASTA DE QUEIJO CREMOSO

INGREDIENTES

8 fatias de queijo mussarela raladas

alho a gosto

100 g de creme de leite

azeitona preta a gosto

ervas finas

MODO DE PREPARO

Misture o queijo com a azeitona em uma panela e misture até o queijo derreter.

Adicione o alho e o creme de leite.

Quando começar a engrossar adicione as ervas e misture por mais alguns minutos.

Desligue o fogo e deixe esfriar.

Leve à geladeira e quando estiver frio sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35421-pasta-de-queijo-cremoso.html>