

PASTA/MOLHO DE QUEIJO DE CABRA

INGREDIENTES

- 120 g de queijo de cabra
- 1 pote de iogurte natural desnatado não adoçado
- 6 folhas de hortelã
- 1/2 xícara de leite desnatado
- 3 colheres de azeite extra virgem

MODO DE PREPARO

Bater tudo no processador por 3 minutos. O queijo de cabra já é salgado e bem azedinho, mas se for da sua preferência, adicione sal e limão a gosto.

Sirva com torradas (bruschettas) ou saladas. Dose a quantidade de leite de acordo com a textura que deseja.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35992-pasta-molho-de-queijo-de-cabra.html>