

PASTA ALHO E RICOTA

INGREDIENTES

5 dentes de alho grandes e descascados

2 colheres de sopa cheia de manteiga

fio de azeite doce

sal a gosto

400 g de queijo ricota picado

1 copo de leite fervido

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador

Despeje o leite fervido e vá batendo com ajuda de uma colher até formar um creme, bata bastante para que fique bem cremoso e uniforme.

Coloque em potinhos e armazene na geladeira

Sirva com pão torrado, com carnes.

Quando servir polvilhe orégano.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37357-pasta-alho-e-ricota.html>