

PASTA DE QUEIJO PROVOLONE COM AZEITONA PRETA

INGREDIENTES

150 g de azeitona preta sem caroço fatiada

200 g de queijo provolone fatiado

1 e 1/2 caixa de creme de leite

1/2 xícara de leite

Gelatina sem sabor

Pitada de sal e pimenta calabresa(opcional)

Azeite para untar

MODO DE PREPARO

Untar uma forma de pudim pequena com o azeite.

Preparar antes a gelatina sem sabor como manda na embalagem do fabricante.

Em um liquidificador, misturar o creme de leite, a azeitona, o queijo, o sal, a pimenta e bater no liquidificador até formar uma pasta homogênea.

Misturar o leite aos poucos e acrescentar a gelatina sem sabor ainda derretida.

Bater por no mínimo 5 minutos.

Colocar a mistura na forma untada e levar à geladeira por 3 horas ou até que a mistura fique durinha.

Servir com torradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38735-pasta-de-queijo-provolone-com-azeitona-preta.html>