

PASTA DE RICOTA COM TALOS DE COUVE E CENOURA RALADA

INGREDIENTES

Talos de couve em rodelas finas (1 mole)

1 cenoura média ralada

1 cebola média picada

1 colher de sopa de azeite

sal a gosto

1 pacote ricota

1 copo de requeijão light

MODO DE PREPARO

Numa frigideira, refogue a cebola até ficar transparente, adicione os talos da couve, sal a gosto, a cenoura ralada e reserve.

Em um refratário amasse a ricota, junte o requeijão e adicione o refogado.

Depois é só servir com torradas ou pães de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42071-pasta-de-ricota-com-talos-de-couve-e-cenoura-ralada.html>