WRAP DE PERU DA ABIMA

INGREDIENTES

CREME DE RICOTA:

Creme de ricota:3 colheres de sopa de requeijão cremoso

150 g de ricota peneirada

1 colher de sopa de maionese

2 colheres de sopa de cheiro-verde fresco picado

Sal, pimenta e noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

CREME DE RICOTA:

Creme de ricota:Misture bem todos os ingredientes e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Passe a maionese nos discos, disponha as folhas de alface e o creme de ricota e finalize com o peito de peru e o tomate. Enrole formando um cone. Sirva a seguir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42310-wrap-de-peru-da-abima.html