PARAFUSO AOS TRÊS QUEIJOS COM ERVAS DA ABIMA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:1 xícara de chá de ervas frescas picadas (manjericão, hortelã, tomilho limão, salsa e cebolinha).

4 xícaras de chá de tomates-cereja cortados em 4 partes

3 colheres de sopa de suco de limão ou vinagre

1 colher de sobremesa de vinagre balsâmico

1/2 xícara de chá de azeite

150 gramas de queijo muçarela cortado em filetes

150 gramas de queijo provolone cortado em filetes

100 gramas de queijo minas frescal cortado em filetes

Sal, glutamato monossódico e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

Misture bem todos os ingredientes do molho e acrescente a massa.

Sirva frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43896-parafuso-aos-tres-queijos-com-ervas-da-abima.html