WRAP DE TENDER E RICOTA DA ABIMA

INGREDIENTES

CREME DE RICOTA:

Creme de ricota:3 colheres de sopa de requeijão cremoso

4 colheres de sopa de nozes picadas e levemente tostadas

150 g de ricota peneirada

1 colher de sopa de maionese

2 colheres de sopa de abacaxi picado ou maçã

1 colher de sopa de uva passa

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 tender. Enrole formando um cone ou no formato de sua preferência.

Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44372-wrap-de-tender-e-ricota-da-abima.html