

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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