MACARRÃO COM CREME DE RICOTA E ESPINAFRE

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão penne ou gravatinha

1 maço de espinafre

2 potes de creme de ricota

1/2 cebola picada

óleo e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão normalmente e reserve.

Cozinhe o espinafre por 3 ou 4 minutos na água fervendo, em seguida esprema para tirar a água e pique-o, reserve.

Refogue a cebola, acrescente o espinafre, frite um pouquinho e acrescente o creme de ricota e sal.

Junte o molho ao macarrão e sirva-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45905-macarrao-com-creme-de-ricota-e-espinafre.html