

TROUXINHA DE ACELGA COM QUEIJO

INGREDIENTES

1 maço médio de acelga

1 pacote pequeno de ricota

300 g de mussarela opcional

1 cebola bem picada

1 pacote de sazón de legumes

cheiro verde a gosto

Molho de sua preferência

MODO DE PREPARO

Separe as folhas da acelga sem quebrar e cozinhe no vapor.

Enquanto isso, amasse a ricota com o garfo, pode colocar umas 2 colheres de creme de leite ou requeijão para amolecer, acrescente as cebolas picadas, o sazón, o cheiro verde.

Abra as folhas uma a uma e vá recheando, se quiser acrescente mussarela ralada por cima do recheio e enrole-as.

Arrume as trouxinhas lado a lado numa forma refratária.

Regue com molho de sua preferência.

Salpique orégano por cima.

Leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47027-trouxinha-de-acelga-com-queijo.html>