TORTELONI DE ESPINAFRE COM RICOTA

INGREDIENTES

400 g torteloni de espinafre com ricota

1 cebola picada

2 dentes de alho picados

1 pacote de molho branco

200 g de champignon fatiado

1/2 lata de milho verde (de preferência cozido no vapor)

4 colheres de requeijão cremoso

sal a gosto

pimenta branca moída

queijo ralado fresco

azeite

salsinha desidratada

MODO DE PREPARO

Em água fervente com sal coloque a massa e cozinhe ate ficar al dente.

Escorra a massa e coloque em um refratário, regue a massa com um fio de azeite.

Em outra panela, refogue a cebola e alho até dourar, acrescente o champignon e o milho verde, temperando um pouco de pimenta branca moida e sal.

Acrescente o molho branco e deixe ferver.

Desligue e acrescente 4 colheres de requeijão cremoso mexendo bem ate dissolver.

Coloque o molho sobre a massa, depois salpique com o queijo ralado e a salsinha.

Leve ao forno por 10 minutos ou até gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49048-torteloni-de-espinafre-com-ricota.html