

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 moída 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>