

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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