



MOLHO CREMOSO COM CREME DE RICOTA

Com textura mais encorpada, esse molho é uma opção mais leve que os tradicionais molhos brancos, mantendo o sabor e a cremosidade.

 5 minutos 5 minutos 1 porção

INGREDIENTES

- 2 gramas de azeite de oliva
- 1 pitada de sal, cozinha (0 g)
- 5 gramas de vinagre, balsâmico
- 40 gramas de creme de ricota light - Ipanema

MÉTODO DE PREPARO

1º Misture tudo e tempere à gosto.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (47 g)	% DDR
ENERGIA	86 kcal	41 kcal	2 %
CARBOIDRATOS	3 g	2 g	1 %
PROTEÍNA	2 g	1 g	1 %
GORDURA	7 g	3 g	6 %
GORDURAS SATURADAS	1 g	0 g	1 %
FIBRA ALIMENTAR	0 g	0 g	0 %
SÓDIO	330 mg	156 mg	7 %