

Pasta de ricota

30 colheres de sopa rasas

Ingredientes

ou

1 xícara de chá de queijo, ricota light (246 g)

ou

1 colher de chá de alecrim, fresco (1 g)

ou

1/4 de xícara de leite desnatado (50ml)

ou

1 colher de sopa de azeite de oliva extra virgem (8 g)

Método de preparo

1

1. Esfarele a ricota para colocar no liquidificador; 2. Acrescente todos os ingrediente e bata até obter uma pasta; 3. Vá acrescentando o leite até obter a textura desejada, se quiser mais mole acrescente mais leite. 4. Armazene a pasta em um vidro bem vedado e guarde na geladeira; 5. Prazo de validade de 5 a 7 dias;