



Dip de espinafre

Tempo de Preparo:

🕒 00:30

Rende:

🍽️ 6 Porções

Ingredientes

- 2 dentes de alho descascados e amassados
- 1 colher (sopa) de azeite
- Folhas de 1 maço de espinafre picadas
- 1 colher (chá) de molho inglês
- Noz-moscada ralada a gosto
- 1 embalagem de Requeijão Cremoso Tirolez
- Ricota Fresca Tirolez amassada
- 3 pães sírios rasgados e torrados
- 100 g de Queijo Parmesão Tirolez ralado.

Modo de Preparo

Em uma panela, doure o alho no azeite, acrescente o espinafre e refogue rapidamente.

Desligue o fogo, adicione o molho inglês, a noz-moscada, o Requeijão Cremoso e a Ricota Fresca Tirolez e misture.

Em um refratário próprio para forno, coloque o creme de espinafre e salpique o Queijo Parmesão Tirolez ralado.

Leve para gratinar em forno alto por, aproximadamente, 15 minutos. Sirva em seguida com o pão sírio torrado.

