



# Iscas de peixe com Queijo Azul

Tempo de Preparo:

🕒 00:10

Rende:

🍽️ 6 Porções

## Ingredientes

- 150 g de Queijo Azul Tirolez
- 1 embalagem de Creme de Ricota Tirolez
- ½ xícara (chá) de suco de limão-siciliano ou thaiti
- ½ maço de tomilho desfolhado
- 600 g de tirinhas de peixe empanadas e fritas

## Modo de Preparo

Coloque metade do Queijo Azul Tirolez em cubos em uma vasilha e amasse-o com o auxílio de um garfo.

Junte o Creme de Ricota Tirolez e o suco de limão e misture bem.

Acrescente o restante do queijo azul, sempre mexendo e, por fim, junte o tomilho.

Leve à geladeira até o momento de servir.

Passe para uma cumbuca e sirva acompanhado pelas iscas.