



Pacotini de abobrinha e ricota

Tempo de Preparo:

🕒 00:30

Rende:

🍽️ 3 Porções

Ingredientes

- 1 abobrinha grande

Recheio:

- 1 xícara (chá) de Ricota Fresca Tirolez

- ½ xícara (chá) de nozes picadas

- 1 colher (chá) de dill

- ¼ de xícara (chá) de água

- Sal e pimenta a gosto

Molho branco:

- 200 ml de Creme de Leite Fresco Tirolez

- Sal, pimenta e noz-moscada

Finalização:

- 2 colheres (sopa) de Queijo Parmesão

Tirolez ralado

- Pimenta rosa

Modo de Preparo

Pacotini: Com o descascador de legumes, corte as lâminas de abobrinha de ponta a ponta. Para cada pacotini, utilize 4 lâminas na montagem.

Recheio: Misture todos os ingredientes do recheio, adicione sal e pimenta a gosto e reserve.

Molho: Misture todos os ingredientes e reserve.

Montagem: Monte o pacotini colocando duas lâminas na vertical e duas na horizontal.

No centro, coloque uma colher de sopa de recheio. Feche o pacotini começando com as lâminas de baixo.

Em um refratário, forre o fundo com duas colheres de sopa do molho branco e coloque os pacotinis.

Cubra com o restante do molho, salpique o Queijo Parmesão Tirolez e leve ao forno a 180° por mais ou menos 10 minutos ou até que esteja levemente dourado.

Finalize com a pimenta rosa salpicada e sirva em seguida.