



Queijo Cottage com damasco e castanhas-de-caju

Tempo de Preparo:

🕒 00:10

Rende:

🍽️ 10 Porções

Ingredientes

- 1 embalagem de Queijo Cottage Tirolez
- ½ xícara (chá) de damascos picados (30 g)
- ½ xícara (chá) de castanhas-de-caju grosseiramente picadas (30 g)
- ½ colher (chá) de cominho
- ½ colher (chá) de sal
- ¼ de colher (chá) de pimenta-do-reino
- 1 pacote de torradinhas

Modo de Preparo

Em uma tigela, misture delicadamente o Queijo Cottage Tirolez, os damascos, as castanhas-de-caju, o cominho, o sal e a pimenta-do-reino. Leve à geladeira por 10 minutos antes de servir acompanhado de torradinhas.

Dica: Você pode torrar as castanhas para que fiquem mais crocantes.

Para isso, use uma frigideira antiaderente e leve as castanhas ao fogo médio, mexendo a frigideira pelo cabo, de modo que as castanhas não fiquem em constante movimento e não torrem demais.

Variação: Você pode usar a receita para rechear sanduíches feitos com pão preto,

rosbife e rúcula.

Experimente substituir o damasco e as castanhas por uvas-passas e castanhas-do-pará.