



# Queijo cremoso com vegetais

Tempo de Preparo:

🕒 00:15

Rende:

🍽️ 8 Porções

## Ingredientes

- 1 embalagem de Creme de Ricota Light Tirolez
- ¼ de xícara (chá) de leite desnatado
- 1 colher (café) de sal
- Noz-moscada a gosto
- 2 xícaras (chá) de tomates-cereja (aproximadamente 32 unidades)
- 1 maço de couve-flor cortado em pequenos floretes e cozidos no vapor

## Modo de Preparo

Em uma panela, coloque o Creme de Ricota Light Tirolez e o leite. Aqueça. Tempere o creme com sal e noz-moscada.

Depois, disponha os vegetais em potinhos ou já os espete em palitos de madeira.

Sirva os legumes para "molhar" no creme de ricota temperado quente.