



Curgetes com pasta de queijo

curgetes com pasta de queijo

18 min | ★★ | Prato Principal

para 4 pessoas

ingredientes

500 g de curgetes

Sal q.b.

1 colher de sopa de
Becel Cozinha

100 g de queijo fresco
magro

1 colher de sobremesa de
cebolinho picado

0,5 limão

Pimenta preta

modo de preparação (para 4 porções)

para curgetes com pasta de queijo

1. Corte as curgetes em rodela grossas e coza-as em água com o sal;
2. Escorra e estufe-as, em lume brando, com a Becel Cozinha. Esmague o queijo, misture-o com o cebolinho picado e tempere com sumo do limão e a pimenta preta moída na ocasião;
3. Coloque um pouco da pasta de queijo e sirva.

Saboroso!