

CESTINHAS CREMOSAS DE PEITO DE PERU

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de peito de peru picado em cubos
- 1 cenoura pequena ralada
- 1 e 1/2 xícara (chá) de ervilhas frescas
- 2 colheres (sopa) de uvas passas brancas
- 200 g de cream cheese (tem que estar em temperatura ambiente)
- azeite, sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Pegue um disco de massa de pastel e acomode no fundo de forminhas de alumínio

Leve para assar a 200° C até que fiquem levemente dourados

Em um refratário, adicione o peito de peru, a cenoura, a ervilha, a uva passa branca e tempere com um pouco de azeite, sal e pimenta

Adicione o cream cheese e misture bem

Por fim, coloque na cestinha e decore com as ervas de sua preferência

Sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6241-cestinhas-cremosas-de-peito-de-peru.html>