

Pasta à Grega

DIFICULDADE:-

TEMPO DE PREPARO:10 minutos

TEMPO DE COZIMENTO:none

INGREDIENTES:

- 150g de iogurte grego
- 1 colher de sopa de Pesto Tradicional Filippo Berio
- 100g de queijo feta (ou outro queijo feito com leite de cabra/ovelha)
- 2 colheres de sopa de Azeite de Oliva Extra Virgem Filippo Berio



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Misture o iogurte grego com o Pesto Tradicional Filippo Berio. Salpique sobre o queijo feta e regue com Azeite de Oliva Extra Virgem Filippo Berio.

Tempere com pimenta do reino e sirva.

CONSELHOS PARA A PREPARAÇÃO:

Esta pasta de queijo feta incrivelmente simples e cremosa pode ser degustada como um leve e delicioso lanche ou um petisco antes do jantar, servido com pão sírio ou legumes crus.

Caso você não encontre queijo feta, a receita funciona bem com queijo minas frescal.

Prepare com: Pesto Classique