

רכיבים:

1 קופסה גבינת ריקוטה, 250 גרם

$\frac{1}{2}$ ק"ג תרד טרי או 100 גרם תרד מיובש

2 שיני שום מרוסקות

מלח

אופן ההכנה:

1. מאדים את התרד בסיר (ללא תוספת מים) עד שהוא מתרכך.

2. מעבירים למסננת וסוחטים היטב את הנוזלים מהתרד.

3. במידה ומשתמשים בתרד מיובש, יש לשטוף היטב במים ולסחוט במשך 3-5 דקות את הנוזלים.

4. מכניסים למעבד מזון ביחד עם הגבינה והשום המרוסק.

5. מתבלים במעט מלח ומפעילים את המעבד לשניות ספורות. יש להקפיד על עיבוד קצר, כדי שלא תתקבל דייסה ירוקה.

6. בעזרת כפית/כף ממלאים את הרבילולי/קנלוני/ ועוד בתערובת.