

PATÊ DE BETERRABA DA HELO

INGREDIENTES

250 g de ricota

1 caixinha de creme de leite (200 ml)

2 beterrabas

2 dentes de alho

1 e 1/2 cebola média

sal e temperos a gosto (coentro, cebolinha, pimentão ou temperos prontos, fica a seu critério)

MODO DE PREPARO

Pique bem 1 cebola inteira e 1 dente de alho, descasque e pique em pedaços bem pequenos as 2 beterrabas e refogue tudo junto com algumas pitadas de sal.

Em seguida, no liquidificador, coloque a ricota, o creme de leite, 1/2 cebola, o alho, o sal e os temperos a gosto, e bata bem.

Após bater, despeje o creme na beterraba já fria e misture bem com uma colher.

Coloque em um refratário, cubra com papel filme e leve à geladeira.

Sirva com uma torrada ou biscoito de água e sal.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14859-pate-de-beterraba-da-helo.html>