

PATÊ DE RICOTA COM ERVAS

INGREDIENTES

- 1 ricota
- 1 lata de creme de leite
- 2 colheres de azeite extravirgem
- 1 pitadinha de noz moscada
- 1 dente de alho grande picado
- 1 colher (sopa) de cebola picada
- 3 colheres (sopa) salsa picada
- 3 colheres (sopa) cebolinha picada
- 2 colheres (sopa) manjericão picado
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Pique a ricota em pequenos pedaços ou amasse com o garfo.

Coloque no liquidificador e bata com o creme de leite, azeite, noz-moscada e um pouco de sal, até formar um creme homogêneo.

Acrescente o alho, a cebola salsa, cebolinha, manjericão e bata novamente.

Sirva acompanhado com torradas, baguetes fatiadas, biscoito salgado tipo coquetel.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17026-pate-de-ricota-com-ervas.html>