

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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