

PATÊ DE SARDINHA PRÁTICO E DELICIOSO

INGREDIENTES

1 lata de sardinha

100 g de creme de leite

1 colher de sopa de mostarda (usado para fazer lanches)

1 colher de sopa de cebola ralada

1 dente de alho pequeno ralado

1 colher de sobremesa de orégano

1 colher de salsa ou cebolinha picada

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Abra a lata e com o auxílio de um garfo remova cuidadosamente a sardinha para que ela não despedace.

O óleo não será usado.

Em um prato, retire os ossinhos da sardinha, o bom de tirar é para o patê ficar fininho e uniforme.

Amasse bem a sardinha com um garfo, até formar uma massinha.

Em um recipiente, misture a sardinha com a mostarda, cebola, alho, orégano e a salsa.

Depois de bem misturados, acrescente as 100 g de creme de leite.

Por último, acrescente o sal e a pimenta a gosto.

Obs: na minha receita não coloquei sal pois a mostarda e a sardinha já contém sal, mas fica a critério de quem faz.

Essa receita tem exatamente a quantidade de 200 g depois de pronta, e pode ser servida com torradas ou pães, ou até como molho de salada.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27912-pate-de-sardinha-pratico-e-delicioso.html>