

PATÊ DE GORGONZOLA COM HORTELÃ DO PINGUA

INGREDIENTES

1 pote iogurte natural integral (170 g)
100 g queijo tipo gorgonzola
2 fatias de mussarela
4 fatias de peito de peru
pimenta a gosto
sal a gosto
orégano a gosto
salsinha a gosto
10 folhinhas de hortelã (aproximadamente)
1 colher de sopa (cheia) de manteiga
2 colheres de sopa (cheia) de requeijão

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque o iogurte natural integral, a salsinha, 80 g do queijo gorgonzola e o requeijão.

Mexa bem, quebrando o queijo gorgonzola e o deixando em textura de patê, reserve.

Em outro recipiente, coloque a manteiga e leve ao micro-ondas por 10 segundos, retire-a do micro-ondas e coloque o pedaço do queijo gorgonzola dentro.

Leve novamente ao micro-ondas, por aproximadamente 20 segundos.

Retire do micro-ondas a mistura e acrescente no recipiente onde está o iogurte e mexa bem.

Coloque hortelã, o orégano, o sal, a pimenta (eu usei molho de pimenta pronto) e misture tudo muito bem.

Em uma tábua de churrasco (ou qualquer outra), coloque 1 fatia de mussarela as 3 fatias de peito de peru por cima, outra fatia de mussarela e um pouco de salsinha.

Pique tudo extremamente bem e acrescente no patê.

Mexa tudo muito bem, coloque em um recipiente e leve-o à geladeira por 30 minutos.

Sirva-o com torradas ou massas, no meu caso servi com bolinho de queijo e coxinha.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28054-pate-de-gorgonzola-com-hortela-do-pingua.html>