

PATÊ DE PEPINO

INGREDIENTES

2 pepinos grandes fatiados

1/2 cebola pequena cortada em pedaços grandes

1 colher de sobremesa de alho desidratado em "flocos"

1 colher de sobremesa orégano desidratado

5 folhas grandes de manjericão fresco (de preferência)

1 colher de sobremesa gergelim branco

2 colheres de sopa de maionese

1 colher de sopa de azeite extra virgem

sal a gosto (foi usado mais ou menos 1 colher de sobremesa rasa)

MODO DE PREPARO

Bata em um liquidificador ou triturador, o pepino, vá coando pra não ficar aguado.

Coloque a cebola, o alho, o manjericão, o orégano e o gergelim.

Bata tudo.

Coe mais um pouco, pois vai sair mais água.

Coloque a maionese.

Depois que colocar todos os ingredientes, bata muito bem.

Coloque o sal, até o ponto que achar melhor.

Está pronto.

Só colocar na geladeira para ficar fresquinho.

A água do pepino pode ser usada para fazer sucos logo após.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29751-pate-de-pepino.html>