

# 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 manjeriço 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 manjeriço, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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