

PATÊ DE RICOTA AO CROCANTE DE COCO

INGREDIENTES

CESTA DE PARMESÃO:

Cesta de parmesão: Queijo parmesão ralada em tiras

Azeite de oliva para untar

PATÊ DE RICOTA:

Patê de ricota: 1 caixa de creme de leite

1/2 pacote de creme de cebola

1 xícara de ricota

2 colheres (sopa) de leite de coco

Cebolinha verde picada a gosto

CROCANTE DE COCO:

Crocante de coco: 1 pacote de coco ralado ou em flocos

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

PATÊ:

Patê: Amasse a ricota até formar a quantidade por volta de uma xícara. Após isso, em um recipiente coloque o creme de leite e misture bem. Acrescente o creme de cebola e misture novamente. Coloque agora as duas colheres de leite de coco. Vai ficar bem homogêneo. Ao terminar coloque a cebolinha verde picada. Misture tudo e leve à geladeira por volta de 2 horas.

CROCANTE DE COCO:

Crocante de coco: Enquanto o patê está reservado na geladeira, faz-se o crocante. É bem simples, porém exige atenção, pois o coco não pode passar do ponto, se isso acontecer vai ficar bem amargo. Você apenas precisa pegar o coco em flocos, acrescentar sal, o suficiente para tirar o doce do coco. Ao fazer isso, pegue uma frigideira antiaderente e leve ao fogo baixo. Coloque um pouco do coco já temperado e espalhe pela frigideira. O ponto certo é quando estiver crocante, como se fosse batata palha. Esse processo é rápido, pois o coco ralado chega ao ponto em menos de um minuto. Ao fazer o mesmo processo com todo o coco, reserve e vamos para o próximo passo.

CESTA DE PARMESÃO:

Cesta de parmesão: Este é charme de nossa receita. Aqueça uma frigideira antiaderente, a mesma que utilizou para fazer o crocante de coco, e leve ao fogo. Vá colocando o parmesão ralado em ralo grosso fazendo uma

espécie de círculo. Espere até que desgrude. Isso levará em média 5 minutos. Faça tudo em fogo baixo. Vire o disco de parmesão para que doure do outro lado. Agora precisamos do formato de uma cesta. Pegue um copo de vidro virado de cabeça para baixo, coloque o disco ainda quente, isso é muito importante, pois endurece rapidamente, e com a ajuda de um papel toalha pressione até que pegue o formato do fundo do copo, assim formando a cesta. Repita o processo para a quantidade de cestinhas desejadas.

MONTAGEM:

Montagem: Agora é a hora de você misturar o crocante de coco ao patê de ricota. Coloque uma quantidade considerável o suficiente para que você consiga ver os flocos crocantes. Agora é hora de você colocar mais um pouco de cebolinha verde, se desejar. Então coloque o patê dentro das cestinhas e jogue um pouco de crocante de coco e cebolinha por cima.

Torrada de pão, pão sírio são perfeitos para acompanhar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45329-pate-de-ricota-ao-crocante-de-coco.html>