

PATÊ DE BERINGELLA

INGREDIENTES

2 berinjelas médias (não muito maduras)

4 dentes de alho

1/2 cebola bem picadinha (a gosto)

salsa bem picadinha (a gosto)

cebolinha bem picadinha (a gosto)

2 colheres de sopa de azeite

1/2 limão

MODO DE PREPARO

Descasque a berinjela, cozinhe por 4 minutos com água suficiente para que a berinjela não toque o fundo da panela de pressão.

Se quiser pode colocar uma colher de café de sal e pimenta do reino na água e misturar antes de colocar a berinjela.

Retire a berinjela, coloque em um escorredor e deixe descansando.

Soque o alho com uma colher de café de sal até virar uma pasta.

Junte em um potinho médio o alho socado, cebola, salsa, cebolinha, azeite e o limão, misture bem.

Em um pote maior com tampa, coloque aos poucos, o tempero e a berinjela e misturando bem ao ponto de patê.

Depois de pronto coloque na geladeira por um tempo, fica melhor geladinha, e se sobrar ela costuma melhorar muito o gosto de um dia para o outro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48183-pate-de-beringella.html>