

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 beringela não toque o fundo da panela de pressão.

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

Retire a beringela, 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 beringela e misturando bem ao ponto de patê.

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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