

PATÊ DE RICOTA TEMPERADO

INGREDIENTES

- 250 g de ricota fatiada
- 1/2 xícara de leite fervendo
- 1 colher de azeite extra-virgem
- 1 dente de alho
- Orégano a gosto
- 1 pitadinha de sal

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador a ricota já picada, o leite fervendo, o azeite e o dente de alho.

Bata por aproximadamente 3 minutos na potência máxima de seu liquidificador.

Feito isso despeje esta massa em um recipiente e misture o orégano e a pitada de sal. Pronto seu patê de ricota temperado está pronto para ser servido, com torradas, pães, biscoitos/bolachas salgadas, ou então como molho para acompanhamento. Para quem gosta de pimenta sugiro colocar 1 pimentinha dedo-de-moça bem picadinha, além de gostoso também ficará charmoso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51790-pate-de-ricota-temperado.html>