

PATÊ DE QUEIJO FRESCO COM ALHO E ERVAS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES

210g de queijo fresco
80 ml de natas para bater
1 colher de sopa de azeite
2 dentes de alho picados
Salsa picada q.b.
Cebolinho picado q.b.
Meia colher de café de cominhos em pó
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 15 minutos

Custo: 2.50 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/pate-queijo-fresco-alho-ervas-22549/>

PREPARAÇÃO

1. Bata as natas até que fiquem bem consistentes.
Às natas, adicione o queijo fresco partido em pedacinhos e a colher de sopa de azeite.
Bata até que fique uma pasta homogênea.
2. Num almofariz, coloque os dentes de alho e um pouco de sal.
Esmasgue até que fique uma pasta.
3. Ao queijo, junte os alhos.
Tempere com pimenta.
Adicione o cebolinho e a salsa picada.
Por fim, tempere com os cominhos.
Misture tudo muito bem e guarde no frigorífico até à hora de servir.