

PATÊ DE AZEITONAS COM PÃO DE ALHO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

150g de azeitonas pretas descaroçadas
125g de queijo fresco para barrar
(tipo Philadelphia)
4 colheres de sopa de azeite
2 colheres de sopa de folhas de orégãos
2 dentes de alho
12 fatias de pão de Mafra ou a gosto
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 15 minutos
Custo: 3.20 € | Custo por pessoa: 0.53 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/pate-azeitonas-pao-alho-37776/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, esmague no esmagador ou pique finamente os alhos. Junte uma colher de sopa de orégãos e 3 colheres de sopa de azeite. Mexa muito bem e tempere com umas pedrinhas de sal.
 2. Num tabuleiro de ir ao forno, espalhe o pão e regue por igual com o molho. Leve ao forno pré-aquecido nos 180° e deixe tostar aproximadamente 10 minutos. Quando o pão tiver tostado, retire.
 3. Entretanto, na picadora, coloque o queijo, as azeitonas, a restante colher de sopa de azeite e os restantes orégãos. Tempere com umas pedrinhas de sal e pimenta. Pique até que fique uma pasta homogénea.
 4. Coloque o patê numa tigela e decore com azeitonas, um fio de azeite e folhinhas de orégãos. Guarde o patê no frigorífico até à hora de servir. E está pronto a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!