

PATÊ DE CHOURIÇO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

200g de chouriço de carne de
qualidade cortado em pedaços
Meia cebola pequena picada
1 molhinho de salsa picada
70g de manteiga à temperatura ambiente



Tempo de preparação: 10 minutos
Custo: 3.00 € | Custo por pessoa: 0.50 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/pate-chourico-40356/>

PREPARAÇÃO

1. Na picadora coloque a cebola, a salsa e o chouriço.
Pique tudo até que fique uma pasta.
2. Coloque a manteiga numa tigela.
Mexe muito bem com uma colher até que fique um creme.
Aos poucos e enquanto mexe, junte a pasta de chouriço.
Depois de tudo bem misturado está pronto a servir.
Acompanhe este patê com fatias de pão, tostas ou bolachas de água e sal.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!