

Patê de ricota

Patê com diversos usos e variações super rápido e fácil!

🕒 Preparação 10 minutos ⌚ Total 15 minutos 🥄 19.5 Colheres de sopa

Ingredientes

ou	ou
200 gramas de queijo ricota	1 colher de sopa de condimento, alecrim, seco (3 g)
ou	ou
30 gramas de bebida, água de torneira	1 colher de chá de sal, cozinha (6 g)
ou	ou
1 colher de sopa de azeite de oliva extra virgem (8 g)	10 raminhos de salsinha, crua (10 g)
ou	ou
15 gramas de óregano	3 colheres de sopa, picada de cebolinha verde, crua (18 g)
ou	
1 colher de sopa, folhas de condimento, tomilho, seco (3 g)	

Método de preparo

- 1
Em um liquidificador ou processador de alimentos adicione todos os ingredientes e processe até obter uma pasta homogenia.
- 2
Guarde em outro recipiente com tampa e mantenha sob refrigeração por até 5 dias.
- 3
Você pode alterar os ingredientes a gosto, fazendo diversos sabores de patês diferentes, podendo utilizar: azeitonas, alho, entre outros.