



Patês variados à base de creme de ricota

Tempo de Preparo: Rende:

🕒 00:20

🍽️ 6 Porções

Ingredientes

Creme de ricota com azeitonas pretas:

- 1 embalagem de Creme de Ricota Tirolez
- 10 azeitonas pretas picadas
- 1 pitada de sal e pimenta-do-reino

Creme de ricota com sopa de cebola:

- 1 embalagem de Creme de Ricota Tirolez
- 2 colheres (sopa) de sopa de cebola em pó
- 1 pitada de pimenta-do-reino

Creme de ricota com atum:

- 1 embalagem de Creme de Ricota Light Tirolez
- 1 lata de atum ralado
- 1 colher (café) de ervas frescas picadas
- 1 colher (café) de azeite

Creme de ricota com ervas finas:

- 1 embalagem de Creme de Ricota Light Tirolez
- 2 colheres (sopa) de ervas finas picadas (dill, salsinha, cebolinha)
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino

Modo de Preparo

Creme de ricota com azeitonas pretas: Em um mixer, coloque as azeitonas, o Creme de Ricota Light Tirolez e uma pitada de sal e pimenta-do-reino e bata até que tudo esteja bem misturado. Sirva em seguida.

Creme de ricota com sopa de cebola: Em uma tigela, misture todos os ingredientes até obter um creme homogêneo e sirva em seguida.

Creme de ricota com atum: Em uma tigela, misture todos os ingredientes até obter um creme homogêneo e sirva em seguida.

Creme de ricota com ervas finas: Em um mixer, coloque o Creme de Ricota Light, as ervas picadas e uma pitada de sal e pimenta-do-reino e bata até que tudo esteja bem misturado. Sirva em seguida.