

Patê de Salaminho

www.receitasdafia.com/receitas/pate-de-salaminho

Aprenda esse delicioso patê de salaminho para saborear com a família e amigos nas festas Ratê de Salaminho unknown de fim de ano!



Ingredientes

- 100 g de salaminho
- 130 g de mussarela ou parmesão
- 300 g de cream cheese
- Cheiro-verde a gosto
- 30 g de azeitona (opcional)
- Caldo de 1 limão

Modo de Preparo

- 1. No triturador adicione o salaminho, a mussarela, o cheiro verde, e as azeitona triturando td muito bem.
- 2. por ultimo adicione o cream cheese e esprema 1 limão e triture mais até misturar tudo.
- 3. Estenda o plástico filme sobre a mesa e distribua o patê sobre o plástico em formato de um rocambole, cubra todo ele com o plástico filme enrolando as pontas e leve para a geladeira por 30 minutos.
- 4. Após estar bem geladinho, coloque em um refratário e sirva com torradinhas, batatas ou pão sírio.

www.receitasdafia.com