

## Paté de Bacalhau



Ingredientes: 0 desconhecido de bacalhau cozido q.b. (lascado)  
0 desconhecido de maionese q.b.  
0,5 unidade de cebola bem picadinha  
1 unidade de alho picados  
1 pitada de sal (fino)  
0 grama de salsa qb (bem picadinha)

### Instruções de preparação:

Numa tigela deite a cebola, o alho, o bacalhau e a maionese. Misture com o garfo esmagando bem os ingredientes, mas sem criar uma pasta demasiado mole, deixe conhecer a textura do bacalhau e da cebola. Tempere de sal se necessário. Acrescente a salsa e misture. Leve ao frigorífico e retire cerca de 15 minutos antes de servir, acompanhado de pequenas tostas.

Sugestões Adicionais: