

Paté de pinhões



Ingredientes: 1 chávena de pinhões
2 colher de sopa de sumo de limão
1 colher de sopa de água
1 unidade de cebolinha picada
1 colher de chá de tomilho fresco
0.25 colher de chá de sal

Instruções de preparação:

Lave os pinhões em água fria e coloque-os num processador de alimentos, juntamente com o sumo de limão e a água. Bata 1-2 minutos até ficar homogêneo. Junte a cebolinha, o tomilho e o sal até obter uma textura de ricotta. Sirva com os seus legumes favoritos.

Sugestões Adicionais: