



Patê de alecrim



Rendimento

240 porções degustação de 6 g (45 porções de serviço de 30 g)



Tempo de preparo

00:15

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Creme de leite fresco	3 xícaras (chá)	600 ml
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	6 colheres (chá)	30 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Ricota amassada	6 xícaras (chá)	800 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque o creme de leite fresco, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal. Com o auxílio de um batedor de arame (“fouet”), misture levemente. Junte a ricota amassada e misture.
2. Transfira para o copo do liquidificador e bata, em velocidade média, por 2 minutos, ou até ficar homogêneo (a consistência ficará mais firme).
3. Armazene em recipiente com tampa, na geladeira, ou sirva em seguida.