PATÊS INCRÍVEIS



COM 20 RECEITAS DELICIOSAS

Índice

01 - Patê de Atum

02 - Patê de Frango

03 - Patê de Salame

04 - Patê de Bacalhau

05 - Patê de Alho

06 - Patê de Tomate Seco

07 - Patê de Ovo

08 - Patê de Sardinha

09 - Patê de Mortadela

10 - Patê de Brócolos e Mostarda

11 - Patê de salmão com cebolinha e alcaparras

12 - Patê de Frango com Abacaxi

13 - Patê de Batata e Balsâmico

14 - Patê de Gorgonzola com Iogurte

15 - Patê de Nori e Cenoura

16 - Patê de Nozes com Cranberry

17 - Patê de Bacon

18 - Patê de Pimentas e Cheddar

19 - Patê de Ricota com Cenoura

20 - Patê de Cebola

01

Patê de Atum



INGREDIENTES

- 1 lata de atum
- 1 cenoura pequena ralada
- 1/2 cebola picada
- 1 colher (sopa) de salsinha picada
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1/2 colher (chá) de sal
- Maionese até ficar cremoso de acordo com seu gosto

PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até misturar tudo muito bem. Coloque em uma petisqueira, enfeite com uma folhinha.

Sirva com torradas ou bolachinhas salgadas.

02

Patê de Frango



INGREDIENTES

- 1 xícara (de chá) de frango desfiado
- 1/2 xícara (de chá) de maionese
- 1 colher (de chá) de molho inglês
- 1 pitada de noz moscada
- 1 pitada de pimenta do reino

PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até misturar tudo muito bem. Coloque em uma petisqueira, enfeite com uma folhinha.

Sirva com torradas ou bolachinhas salgadas.

03

Patê de Salame



INGREDIENTES

- 100g de salame
- 1/2 pimentão vermelho
- 2 colheres de azeite
- 200ml de iogurte natural (1 potinho)
- Salsinha à gosto

PREPARO

Corte o pimentão em pedaços bem pequenos, retire as sementes e frite no azeite até dourar.

Corte o salame em pedaços pra facilitar e coloque no liquidificador junto com o pimentão frito, o iogurte natural e a salsinha.

Bata até ficar uma pasta com a consistência de sua preferência. Não é necessário acrescentar sal, pois o salame já dá conta do recado .

Sirva com torradinhas ou em lanchinhos com pão de forma.

04

Patê de Bacalhau



INGREDIENTES

- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1/2 cebola picada
- 2 dentes de alho picados ou triturados
- 6 azeitonas pretas picadas
- 1/2 tomate sem pele e sem semente, picado
- 1/3 xícara (chá) de salsinha picada
- 250g ou 1/2 embalagem de 500g de bacalhau desfiado Riberalves
- 1 batata cozida e amassada
- 2 colheres (sopa) de maionese
- 1 caixinha (200g) de creme de leite

PREPARO

Refogue a cebola no azeite. Após 2 minutos acrescente o alho e mexa por alguns minutos. Junte o tomate e refogue bem para que ele solte água e fique desmanchando. Some as azeitonas, o bacalhau e a salsinha. Mantenha no fogo, mexendo sempre para secar por completo os líquidos que se formarem. Deixe esfriar.

Misture o refogado com a batata amassada e a maionese. Vá acrescentando o creme de leite aos poucos e misturando até atingir a consistência de patê.

05

Patê de Alho



INGREDIENTES

- 1 "fundinho" do copo do liquidificador de leite gelado
- 1/2 limão espremido
- óleo
- 1 dente de alho
- sal

PREPARO

primeiro bater uma maionese. É o seguinte: colocar o leite no copo do liquidificador, de preferência bem gelado. Espremer o limão, ou se preferir, esguichar um pouco de vinagre. Colocar um pouquinho de óleo no liquidificador e começar a bater na velocidade mais baixa que tiver. Ir colocando óleo aos poucos, até tomar a consistência desejada (de maionese).

Depois disso, adicionar o alho, sal, e se quiser outros temperos, e voltar a bater. Às vezes a maionese desanda, daí é só ir colocando mais leite e batendo. Se não tiver paciência, comece de novo. heuheueh Tem gente que não tem paciência.

A quantidade de leite, óleo e alho, vai da pessoa. Tem gente que gosta do patê mais suave, ou mais forte.

06

Patê de Tomate Seco



INGREDIENTES

- 100g de tomates secos drenados (1/2 xícara)
- 1 dente de alho pequeno
- 3 colheres (de sopa) de azeite ou maionese vegana
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto

PREPARO

Em um liquidificador potente ou miniprocessador, coloque o tomate seco, o alho, o azeite, tempere com sal e pimenta a gosto e bata até ficar uniforme. Se preferir, use maionese vegana no lugar do azeite para ter um patê mais cremoso. Caso o seu liquidificador não for potente, você pode picar bem o alho, amassar bem o tomate seco e misturar tudo em uma vasilha pequena. Reserve na geladeira.

07

Patê de Ovo



INGREDIENTES

- 6 ovos cozidos
- 2 cebolas grandes
- 3 colheres de azeite de oliva
- 3 colheres rasas de cafezinho de sal
- 4 voltas do pimenteiro de pimenta preta
- 1 maço pequeno de salsa

PREPARO

Cozinhe os ovos em uma panela com água durante 10 minutos. Descasque-os e reserve.

2- Corte as cebolas em 4, coloque no multiprocessador e deixe picar bem, como mostra no filme. Acrescente o azeite de oliva, os ovos cozidos já descascados, a salsa, a pimenta moída, o sal e processe tudo junto até formar um patê.

08

Patê de Sardinha



INGREDIENTES

- 2 latas sardinha em óleo vegetal, escorridas
- Cebolinha
- 1 colher de sopa de milho
- 30g tomate seco em óleo
- 4 a 5 colheres de sopa de maionese
- Pimenta á gosto

PREPARO

Bata tudo no liquidificador e então, coe em peneira bem fina.
O consumo é imediato.

09

Patê de Mortadela



INGREDIENTES

- 1 ovo
- 1 colher de sobremesa de mostarda
- suco de 1/2 limão
- Sal e orégano a gosto
- 1 pitada de açúcar
- 3 colheres de sopa de óleo
- cheiro verde
- 250g de mortadela cortada em pedaços pequeno
- óleo até dar ponto

PREPARO

No liquidificador triture a mortadela e reserve. Lave o liquidificador e nele coloque o ovo, a mostarda, o suco do limão, sal, orégano, açúcar, cheiro verde e as 3 colheres de óleo.

Bata e vá colocando óleo em fio até que a maionese tome consistência.

Misture a maionese na mortadela.

Sirva este patê com pão francês ou torradinhas.

Patê de Brócolos e Mostarda



INGREDIENTES

- 3 copos de brócolos (só os floretes)
- 1 alho-francês
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de mostarda em grão
- sal a gosto

PREPARO

Pré aqueça o forno a 200º C. Numa travessa de ir ao forno coloque todos os ingredientes enumerados acima e envolva.

Leve ao forno durante 15 minutos. Transfira o assado de brócolos para um processador de alimentos e triture até ficar tudo finamente picado.

Junte agora a mostarda em grão, as raspa de limão e o parmesão ralado.

Pressione novamente o processador de alimentos, até envolver.

Coloque numa taça bonita e regue com um pouco mais de azeite.

Patê de salmão com cebolinha e alcaparras



INGREDIENTES

- 200 g de salmão
- 150 g de queijo creme
- 25 g de manteiga sem sal
- 15 ml de sumo de limão
- 1 colher de sopa de cebolinha picado
- 1 colher de sopa de alcaparras em azeite
- Sal e pimenta-branca q.b.

PREPARO

Colocar o salmão num robot de cozinha com o queijo, a manteiga e o sumo de limão. Triturar até obter uma pasta.

Juntar a cebolinha picada. Temperar com sal e pimenta a gosto. Mexer.

Colocar a pasta numa taça e dispor as alcaparras em cima.

Patê de Frango com Abacaxi



INGREDIENTES

- 1 peito de frango grande
- 2 dente de alho
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de vinagre
- 1 tablete de caldo de galinha
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 xícara (chá) de abacaxi picado
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 caixinha de creme de leite light
- 250g de maionese light
- Ervas desidratadas a gosto

PREPARO

Aqueça uma panela de pressão com o óleo, doure o alho levemente, acrescente o peito de frango, o sal, a pimenta-do-reino, o tablete de caldo de galinha e o vinagre; deixe refogar um pouco e acrescente 1/2 litro de água tempe a panela e deixe cozinhar por 30 minutos.

Retire do fogo deixe esfriar e desfie bem fininho e reserve.

Em uma panela, coloque o abacaxi e o açúcar leve ao fogo deixe cozinhar até a água do abacaxi secar.

Desligue o fogo, deixe esfriar, acrescente o frango, o creme de leite, a maionese e as ervas. Misture bem e leve à geladeira até a hora de servir. Bom apetite!

Patê de Batata e Balsâmico



INGREDIENTES

- 2 colheres de sopa de salsa picada
- 1 colher de sobremesa rasa de Alcaparras
- 1 batata média
- 1 colher de sopa de vinagre balsâmico
- 10 colheres de sopa de azeite de oliva
- 2 a 3 pitadas de sal
- 1 colher de sopa de queijo ralado para polvilhar ao final.

PREPARO

Lave e descasque a batata , corte-a em rodelas grossas e coloque para ferver em água até que se partam.

Lave a salsa em agua filtrada e pique-a, lave e amasse as alcaparras, reserve.

Depois da batata cozida, ainda quente, amasse-a como para um purê e acrescente a salsa picada, as alcaparras amassadas, coloque o azeite de oliva o sal e misture vigorosamente, em seguida acrescente o vinagre balsâmico.

Recheie tomates frescos e polvilhe com queijo ralado, ou coloque ao lado de folhas verdes.
Diferente e bem gostoso!

Patê de Gorgonzola com Iogurte



INGREDIENTES

- 1/2 xícara de queijo gorgonzola picado (aproximadamente 60g)
- 1 colher (sopa) de azeite
- 2 potinhos de iogurte grego natural
- cebolinha picada à gosto
- sálvia à gosto (não usei)

PREPARO

Num recipiente, coloque o queijo e o azeite e com um garfo vá misturando para que o queijo desmanche por completo.

Adicione os potinhos de iogurte grego, misture bem e finalize com a cebolinha.

Sirva com pão fresquinho ou torradinhas.

Patê de Nori e Cenoura



INGREDIENTES

- 1 xícara (de chá) de tofupiry (receita aqui) ou maionese de tofu (receita
- aqui)
- 2 folhas de alga nori bem picadinhas
- 1/2 xícara (de chá) de cenoura ralada
- 1/4 de xícara (de chá) de cebola ralada
- 1/2 xícara (de chá) de cheiro verde picado
- Suco de meio limão taiti
- 1 colher (de sopa) de azeite
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto

PREPARO

Lave e pique/rale os ingredientes conforme a descrição, e rasgue a alga nori com as mãos, em pedaços pequenos.

Em uma vasilha, misture todos os ingredientes e tempere com sal e pimenta a gosto.

Sirva geladinho. Está pronto!

Patê de Nozes com Cranberry



INGREDIENTES

- 1 pote de cream cheese
- 1/2 xícara de nozes picadas
- 1/2 xícara de cranberry desidratada picadas

PREPARO

Em uma vasilha misture bem o cream cheese com 2/3 das nozes e 2/3 das cranberrys.

Em outra vasilha misture o restante das nozes e cranberrys e reserve.

Em cima de uma superfície lisa, coloque um pedaço de papel filme e espalhe a mistura de nozes.

Coloque o creme por cima e com a ajuda do papel filme enrole o patê formando um cilindro.

Molde com cuidado e pronto. É só retirar do plástico na hora de servir.

Patê de Bacon



INGREDIENTES

- 500 gramas de bacon magro
- 1 cebola pequena ralada
- 2 caixinhas de creme de leite
- 300 gramas de cream cheese (ou requeijão)
- Cheiro verde a gosto

PREPARO

Corte o bacon bem pequenininho, dê uma leve fritada nele e em seguida, escorra. Coloque para gelar.
Depois de esfriar, misture a cebola ralada, o creme cheese e o creme de leite. Adicione cheiro verde a gosto.

Patê de Pimentas e Cheddar



INGREDIENTES

- 120 g de queijo cheddar ralado
- 2 pickles pepinos
- 1 dente de alho
- 1 pimento vermelho pequeno (sem sementes e cortado em tiras)
- pimenta preta a gosto
- 1 ou 2 colheres de sopa de maionese

PREPARO

Junte tudo (menos a maioneses) num processador de alimentos e pique até ficar homogéneo (eu gosto de deixar em pedacinhos pequeninos e não completamente passados).

Junte a maionese a gosto e sirva bem fresco, com os palmiers de massa folhada ou simplesmente com broa!

Patê de Ricota com Cenoura



INGREDIENTES

- 250 gramas de ricota
- 200 gramas de requeijão
- 1 cenoura pequena ralada (na parte mais fina do ralador)
- 2 colheres de sopa de cebolinha verde
- 3 colheres de sopa de gergelim preto
- Sal a gosto
- Barquetes para servir

PREPARO

Em um recipiente, adicione todos os ingredientes e misture bem até formar um patê.

Recheie as barquetes com o patê.

Agora é só servir. Bom apetite.

Patê de Cebola



INGREDIENTES

- 1 pacote de creme de cebola (68 gramas)
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 2 colheres de sopa de maionese
- Salsinha a gosto

PREPARO

Coloque todos os ingredientes em um recipiente e misture bem.

Leve para a geladeira por cerca de 2 horas.

Agora é só servir. Bom apetite.

Patê de Camarão



INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de camarão cozido
- 2 colheres (sopa) de ketchup
- 1 xícara (chá) de ricota fresca
- 1 colher (sobremesa) de mostarda
- 3 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (chá) de orégano
- Sal e pimenta a gosto

PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter uma massa cremosa.

Patê de Grão de bico



INGREDIENTES

- 1 lata de grão de bico em conserva
- 1/2 xícara de azeite de oliva
- 2 colheres (sopa) de salsinha picada
- 1 dente de alho pequeno
- Suco de 1 limão
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

PREPARO

Bata no liquidificador o grão de bico com uma colher de sopa do líquido da conserva, o azeite, a salsinha, o alho e o suco de limão.

Tempere com sal e pimenta a gosto.

Patê de Feijão fradinho com Atum



INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de feijão fradinho já cozido
- 1/2 xícara de chá de azeite de oliva
- 1 lata de atum em água escorrida
- 2 colheres de sopa de cebolinha picada
- 1/2 colher de chá de sal

PREPARO

Amasse os grãos do feijão dentro de uma peneira com as costas de uma colher

Acrescente o azeite de oliva e misture até obter um patê homogêneo

Junte o atum, a cebolinha e o sal

Deixe esfriar e sirva.

Patê de Cebola e queijo



INGREDIENTES

- 1 cebola media
- 1 alho pequeno
- 1 pacotinho de queijo ralado
- 1 pote de maionese
- 1 caixinha de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de margarina
- Cheiro verde e cebolinha á gosto

PREPARO

Pique a cebola e o alho, em pedaços pequenos

Misture a maionese, o creme de leite e a margarina, depois o queijo ralado, a cebola e o alho e o cheiro verde

Patê Itália



INGREDIENTES

- 500 g de ricota
- 1 lata de creme de leite
- 1 cenoura média
- 10 azeitonas sem caroço
- 4 dentes de alho
- 3 colheres de sopa de salsinha
- Pimenta branca
- Sal a gosto

PREPARO

Rale a cenoura, pique bem miúdo a salsinha, o alho e as azeitonas

Coloque no liquidificador o creme de leite e os demais ingredientes picados, menos a ricota

Bata até obter uma massa homogênea. Acrescente a ricota batendo muito bem.

Coloque em um pote com tampa e leve a geladeira e sirva depois de 1h

Patê de Damasco



INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de damasco seco
- 3 xícaras (chá) de água
- 1 ½ xícara (chá) de ricota fresca
- 1 xícara (chá) de cream cheese
- Sal a gosto

PREPARO

Misture o damasco com a água em uma tigela.

Deixe reservado por 10 minutos.

Retire o damasco da água e escorra bem.

Em um processador, coloque todos os ingredientes e processe até formar uma pasta lisa (os damascos devem ficar em pedaços mais grosseiros).

Tempere com sal se necessário.

Patê de Chester defumado



INGREDIENTES

- 300 g de chester defumado fatiado
- 100 g de mussarela fatiada
- 1 copo de requeijão
- 2 tomates maduros picados
- 1 dente de alho picado
- Cheiro verde a gosto
- Orégano a gosto
- Sal a gosto

PREPARO

Bater os ingredientes no liquidificador até ficar consistente/pastoso

Se necessário acrescente um pouco de leite

Colocar para resfriar na geladeira

Patê de Alcaparras



INGREDIENTES

- 1 copo de requeijão
- 1 e 1/2 xícara de chá de alcaparras em conserva escorridas
- 3 dentes de alho picados em fatias
- 4 colheres de sopa de azeite

PREPARO

Despeje o requeijão em uma travessa funda

Coloque as alcaparras sobre o requeijão

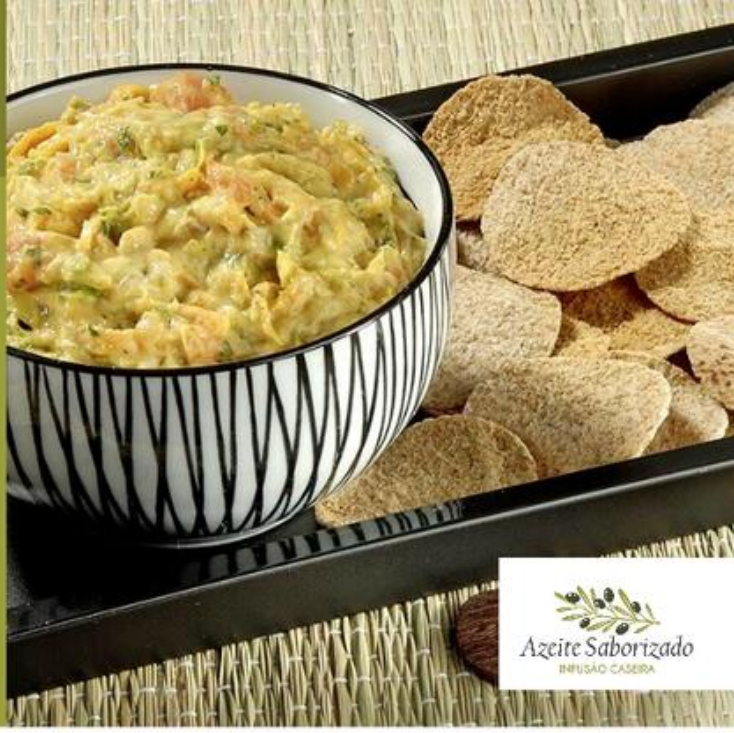
Em uma panela ou frigideira, coloque o azeite e frite as fatias de alho até dourar

Retire do fogo e ainda quente despeje este azeite com alho sobre as alcaparras, banhando todo o requeijão

Tampe com papel alumínio e leve à geladeira por umas 2 horas

Sirva com torradinhas, pão sírio e etc...

Patê de Legumes



INGREDIENTES

- 4 cenouras grandes
- 2 mandioquinhas grandes
- 1 pimentão vermelho
- 1 pimentão amarelo
- 1 cebola brande
- 2 dentes de alho
- 1 maço de salsinha
- 1 colher, de sopa, de orégano
- Meio copo de vinagre branco
- ¾ de copo de azeite de oliva
- Sal a gosto

PREPARO

Triturar, aos poucos, todos os ingredientes crus em um processador ou liquidificador

Conservar em um vidro esterilizado na geladeira

Servir com torradinhas de preferência no dia seguinte

Patê de Salsicha



INGREDIENTES

- 2 salsichas cozidas
- 1/2 xícara pequena de leite
- 2 colheres de maionese

PREPARO

Cozinhe as salsichas, escorra a água e coloque-as no liquidificador.

Bata com 1/2 xícara pequena de leite, até ficar macio.

Retire do liquidificador, coloque em uma vasilha com tampa, adicione 2 colheres de maionese que deve estar na geladeira, misture bem.

Feche o recipiente e leve à geladeira

Sirva somente quando estiver gelado e consistente