

PATÊ DE TALOS

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 cebola pequena
- 1 colher (chá) de sal
- 1 xícara de talo cozido
- ½ xícara de molho de maionese
- Salsa e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Aquecer o óleo e refogar a cebola picada. Acrescentar os talos picados e cozidos, a salsa e a cebolinha e deixar refogar. Colocar o sal, deixar esfriar e acrescentar a maionese e bater no liquidificador. Pode ser utilizado para fazer canapés e passar em bolachas salgadas. Pode ser feito com talo de agrião, espinafre, brócolis etc.