

Patê de Talos de Brócolis

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de óleo (de sua preferência)
- 1 cebola pequena
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (chá) de tomates picados
- 2 xícaras (chá) de sal(rasa)
- 1 xícaras de talos cozidos
- 1/2 xícaras de cheiro-verde picado
- 1/2 xícaras de maionese (pronta ou caseira)

Modo de Preparo

- Aqueça o óleo e refogue a cebola.
- Acrescente os talos cozidos, o cheiro-verde e o sal e deixe refogar.
- Deixe esfriar
- Acrescente a maionese
- Bata tudo no liquidificador
- Sirva gelado como acompanhamento para biscoito e torrada