

Patê de Beringela

Tipo: prato salgado

Ingredientes

- 2 beringelas médias
- 1 cebola pequena
- 1 dente de alho
- 10 azeitonas pretas sem caroço
- suco de meio limão
- ½ xícara (chávena) de azeite
- salça picada
- sal de ervas à gosto

Preparação

Assar as beringelas (se desejar, pode assar na chama do fogão).

Retirar com cuidado a pele queimada, passar as beringelas na água corrente e picar em pedacinhos.

Em seguida, colocar no liquidificador e acrescentar os outros ingredientes. Misturar bem até obter a consistência de patê.

Bom apetite !