



## Paté de Delícias do Mar na Bimby

Image not readable or empty

Uye3o/0.jpg

**RECEITA DE  
CONSUMIDOR**



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de  
15 min



Nº de pessoas

5 ou +  
Pessoas

### Ingredientes

- 250 g de Delícias do Mar Sem Glúten 450 g Pescanova
- 1 Ovo cozido
- 3 Dentes de alho
- 150 g de maionese

### Preparação

1. Pique os alhos durante 5 segundos em velocidade 5. Depois, junte as delícias do mar e pique-as durante 10 segundos em velocidade 5.
2. Em seguida, baixe os resíduos, adicione o ovo e as 150 g de maionese.
3. Verifique a consistência do paté e, caso este necessite, triture-o mais um pouco.
4. Por fim, disponha o preparado numa taça e sirva acompanhado com pão.

## Produtos Associados



**Nuggets de  
Pescada Panada  
Sem Glúten**

1 kg



**Peskitos de  
Pescada Panada  
Sem Glúten**

1 kg



**Pescadinhos de  
Pescada Panada**

800 g



**Mimos de  
Pescada Panada  
Alho e Salsa**

360 g



**Filetes Forno em  
Farinha e Ovo,  
Sem Glúten**

320 g



**Tiras do Mar  
Tipo Polme  
Crocante**

1 kg