



Patê de Delícias do Mar ZERO% Açúcar com Crudités E Mini Gressinos



Ingredientes

- 1 embalagem de DELÍCIAS DO MAR ZERO % AÇÚCAR 250G PESCANOVA
- 400 g de queijo fresco batido (ou quark natural)
- 50 g de pickles
- 1 ovo
- Salsa q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min



Nº de pessoas

5 ou +
Pessoas

Preparação

1. Descongelar as delícias do mar e picar finamente;
2. Cozer o ovo, descascar, deixar arrefecer e picar finamente;
3. Escorrer os pickles, juntar com a salsa e o queijo e triturar no processador de cozinha;
4. Numa taça, juntar as delícias do mar e o ovo picados com a pasta de queijo, pickles e salsa, temperar a gosto com uma pitada de sal e pimenta preta moída na hora e misturar bem;
5. Colocar numa ou em várias tacinhas e servir fresco com mini pepinos cortados em quatro, palitos de cenoura e mini gressinos.

Produtos Associados



**Delícias do Mar
Sem Glúten**

500 g



**Muslitos do Mar
Sem Glúten**

1 kg



**Delícias do Mar
Sem Glúten**

250 g



Muslitos do Mar

250 g



**Lombrinhos do
Mar**

250 g



**Delícias com
Forma de
Lagosta**

255 g