

PATÊ DE SOBRAS DE PEIXE ASSADO

INGREDIENTES

sobras de peixe assado (de preferência já temperado a gosto)

1 sachê de maionese

1 tomate pequeno picado em cubos

2 colheres (sopa) de queijo ralado

6 colheres (sopa) de shoyu (ou mais, caso goste do sabor mais forte)

sal e pimenta-do-reino a gosto

12 azeitonas picadas bem pequeno

2 ou 3 dentes de alho picados ou macerados no menor tamanho possível

2 colheres (sopa) de azeite (se o peixe for seco)

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Desfie e tire as espinhas do peixe o máximo possível (será nossa base, então tem que ter pelo 2/3 da receita de peixe)

Ficará uma massa firme, que dá para pegar com uma colher e até entortá

Leve à geladeira por duas horas descansando ou uma hora no congelador (dependendo da vasilha onde se colocou a mistura, demorará mais ou menos para gelar por completo) para que os ingredientes tenham seus gostos incorporados homogeneamente

Sirva gelado em torradinhas ou faça sanduíches com pão francês e alface

Armazenamento breve, no máximo dois dias, já que a maionese estraga fácil e o peixe já fora cozido antes

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2207-pate-de-sobras-de-peixe-assado.html>