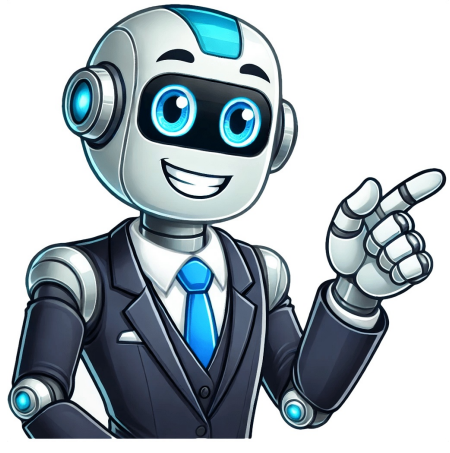


I'm not a bot



Paté de alheira

Paté de Alheira. Não é um paté muito comum, mas quem gosta de alheira vai certamente apreciar. Pois a combinação da alheira com a maçã jogam muito bem, e fica um paté delicioso. 1 alheira de caça (aproximadamente 200g) 2 maçãs golden grandes descascadas, sem caroços e cortadas em pedaços 400g água Sal 1.l.b. Pimenta q.b. Noz-moscada q.b. Retire o fio da alheira e com a ponta de uma faca faça um golpe em todo o comprimento. Coloque a alheira na varoma juntamente com as maçãs e reserve. Coloque no copo a água e a varoma e programe 15 minutos/120º C/ Velocidade 2. No copo limpo coloque a alheira sem a pele, as maçãs, tempere com sal, pimenta e noz-moscada e pique 5 segundos/Velocidade 5. Sirva quente, com tostas
Fonte: Bimby 150 melhores receitas de 2012
Para receber o Menu do Dia do Pettichef deverá introduzir o seu email. Retirar a pele da alheira e desfaze-la.Numa tigela deitar a mayonese,juntar a alheira desfeita Temperar com pimenta moida.Misturar tudo e reservar no frio até servir.
Anaritam3 Falar com o autor da receita
Fez esta receita? Compartilhe Salvar nas minhas receitas
Fez esta receita? Compartilhe Comunicar um erro na receita
+
Pettichef oferece a possibilidade de planejar seu menu por dia ou por semana. A minha irmã deu-me esta deliciosa receita de bolo mármore que não resisti a partilhar convosco. É uma receita muito simples de executar e... Biscoitos de Aveia e Côco
Cá por casa gostamos muito de côco e gostamos de testar receitas com sabor a côco. Desta vez, foi uma sugestão da minha irmã. Ela fez este... Para quem gosta de café este pudim além de simples é perfeito. Muito saboroso, com uma ótima textura e consistência. Recomendando que se com... Esta é uma das sobremesas preferidas do meu marido. Ele adora sobremesas de maçã. Esta é bem simples e embora não seja muito doce é bastan... Deixo-vos a receita de carne de vaca estufada muito simples.
Título: Carne de Vaca Estufada
Prato: Carne
Serve: 3 pessoas
Calorias: ...
O Bacalhau à Liberdade é muito simples de fazer. O único problema é ser uma bomba calórica, pois em termos de sabor... não há nada a cresc... Delícia de Chocolate (sem Bimby)
Ora, lá voltamos nós ao chocolate!! Um dos meus bolos preferidos de sempre... É um bolo macio, com sabor intenso a chocolate e com um cent... Esta receita de rolo de chocolate foi uma das primeiras receitas de bolos que fiz. Funciona sempre e fica muito bom. Se ainda não tinham en... Bolachas com Pepitas de Chocolate
Deixa-vos uma receita de bolachas muito simples. São simplesmente deliciosas. Experimentem! Não se irão arrepender.
Título: Bolachas co... Hoje deixámo-vos uma receita que adoramos cá em casa. É de fácil execução e uma verdadeira delícia. Fizemos em forma redonda, mas também f... Receita de Paté de Alheira
Ingredientes: 1 alheira 1/4 de maionese de frasco ou caseira pimenta q.b. Preparação: Tirar a pele á alheira e desfazê-la com um garfo. Colocar numa tacinha e misturar a maionese e a pimenta a gosto. Misturar tudo muito bem e colocar no frio até à hora de servir acompanhado de tostinhas. O paté é em si uma pasta que é feita à base de um ingrediente específico, podendo este ser peixe, carne, ou até um vegetal. Fazer paté de alheira é mais uma forma de usar este tradicional enchido português. A alheira em si é versátil e pode ser cozinhada de várias formas, mas o paté de alheira torna-a ainda mais e aumenta as possibilidades que temos de usar o enchido. Um dos usos mais comuns para o paté é em entradas de alheira. Uma das grandes vantagens de fazer paté com alheira é que não dá quase trabalho nenhum e o resultado fica sempre delicioso, e combina com muitos outros ingredientes. Esta é uma receita simples de paté de alheira. Pode alterá-la a gosto ao acrescentar ou tirar ingredientes, mas acreditamos que esta base em si, sem tirar nem pôr, também dá um resultado delicioso. 1 alheira2 ovos2 dentes de alho3 colheres de sopa de maioneseSalsa picada q.b.Sal q.b.Pimenta q.b. Reúna os ingredientes para fazer a receita e comece por picar o alho.Coza os ovos durante cerca de 9 minutos até o seu interior ficar firme. Coloque os ovos a cozer enquanto a água ainda está fria para ficarem perfeitos.Pique a alheira com um palito em cada uma das pontas e na dobra para que a pressão saia e não a rebente. Leve-a a cozer durante 10 a 15 minutos.Depois de cozer os ovos retire-lhes a casca e corte-os em rodelas. Depois de cozer a alheira retire-lhe a pele e corte-a em pedaços.Misture os ovos, o alho, a alheira, a maionese, e um pouco de salsa numa picadora e misture tudo até obter uma pasta cremosa.Tempere com sal e pimenta, e sirva. Polvilhe um pouco de salsa por cima. Pode acrescentar mais ingredientes a este paté de alheira, como por exemplo cebola ou maçã. Pode ainda temperar também com colorau, noz moscada, ou um fio de azeite. Com este último tem de ter cuidado para não alterar a consistência do paté. Para fazer esta receita de paté de alheira na Bimby terá de seguir essencialmente os mesmos passos que seguiu acima. Pode optar por cozer os ovos na Bimby ou noutro robô de cozinha, colocando os ingredientes junto com um pouco de água na Varoma e programar para 15 minutos, na velocidade 2. Depois basta passar os ingredientes todos para um copo limpo e picar tudo durante cerca de 5-10 segundos na velocidade 5. Se juntar maçã ou outros ingredientes poderá seguir de qualquer modo o mesmo processo. Note que se fizer paté de alheira com maçã, deverá cozer a fruta juntamente com a alheira para dar ainda mais sabor à sua receita. Este paté fica delicioso acompanhado com pão alentejano ou broa. Há várias formas de usar este paté de alheira em refeições diferentes ou até como um petisco enquanto vê filmes. Ficam aqui algumas das nossas recomendações: Para pôr no pão: O típico uso de paté é com o pão, especialmente tostado. Não como errar deste modo. Pode também usar o paté para não ter o pão seco em sanduíches. Na tábua de enchidos e queijos: O paté combina sempre bem com enchidos e queijos, e um paté feito de alheira ainda mais. Junte alguns frutos secos para levar a tábua ao nível seguinte. Como recheio de vegetais: Experimente fazer batata cozida ou tomate assado recheado com paté de alheira, e vai ver que a combinação impressiona. Também pode rechear cogumelos ou pimentos com o paté, por exemplo. Como molho: Um lanche bastante saudável seriam tiras de cenoura, aipo, ou pepino. Só as tiras podem ser um pouco secas, e pode resolver isso usando o paté de alheira como molho para acompanhar. A vantagem de fazer um paté destes é a sua versatilidade. Basta lembrar-se um possível uso e aplica-lo. Bom apetite. Retirei esta receita do livro "150 melhores receitas de 2012" da Bimby e adaptei à Yammi 2. Funciona muito bem como entrada e a mistura da maçã com a alheira resulta num sabor muito equilibrado. Aqui fica a receita original:
Ingredientes (600 gramas): 1 alheira de caça (aproximadamente 150g) 2 maçãs golden descascadas, sem caroços e cortadas em pedaços 400g água Sal 1.l.b. Pimenta q.b. Noz-moscada q.b. Preparação: Retire o fio da alheira e com a ponta de uma faca faça um golpe em todo o comprimento. Coloque a alheira na varoma juntamente com as maçãs e reserve. Coloque no copo a água e a varoma e programe 15 minutos/120º C/ Velocidade 2. No copo limpo coloque a alheira sem a pele, as maçãs, tempere com sal, pimenta e noz-moscada e pique 5 segundos/Velocidade 5. Sirva quente. Alheira cozida, desfiada e triturada com maçã reineta cozida, reduzida a puré. Servida quente em tostinha e uma linha de compota de pimentos padrón. Para receber o Menu do Dia do Pettichef deverá introduzir o seu email. Pique a alheira com um palito e leve-a ao forno a 90ºC durante 1 hora, por cozer devagar perde parte da gordura. Faça um corte no sentido do comprimento, retire a pele, desmache e tire algum ossinho, e reserve.Descasque a maçã, corte-as aos bocadinhos e coza em pouca água por 5 minutos.Junte a alheira e metade da maçã, triture até estar reduzido a uma massa homogênea. Rectifique de sal e pimenta e misture. Prove se gostar de sentir a mistura ácida junte gradualmente a restante metade da maçã e volte a rectificar de sal e pimenta.Sirva quente, barre na tosta e por fim coloque por cima uma linha de compota de pimentos padrón.
Saboracasa Falar com o autor da receita
Fez esta receita? Compartilhe Salvar nas minhas receitas
Fez esta receita? Compartilhe Comunicar um erro na receita
+
Pettichef oferece a possibilidade de planejar seu menu por dia ou por semana. Com a chegada dos dias mais longos e cheios de sol, é também a altura de refeições mais leve e frescas, almoços descontraídos e piqueniques... e claro, petiscos! Eu adoro preparar patés: são sempre uma excelente entrada, podem ser servido como petisco ou até levar dá para um piquenique, são também um ótimo completo a uma tábua de queijos e combinam na perfeição com grissinos ou pão torrado, bruschettas de tomate, ou simplesmente fruta ou saladas frescas. É desta vez, trago-vos uma sugestão muito gulosa, preparado com alheira e que certamente vai agradar a todos os convidados.
Ingredientes: 1 alheira Fumeiro da Gardunha 2 ovos cozidos 1 c. chá alho em pó 1 c. chá paprika 1 pitada de cominhos 3 c. sopa maionese Salsa picada q.b. Pimenta q.b. Preparação: - Comece por esperar um palito em cada extremidade da alheira junto ao cordel e leve a cozer num tacho com água durante cerca de 10 minutos. - Retire a alheira do tacho, deixe arrefecer e retire a pele. - Numa taça ou usando uma picadora, misture todos os ingredientes e até obter uma pasta cremosa. - Sirva com pão torrado, tostas ou grissinos. Deixo-vos aqui a receita de mais uma entrada bem simples e rápida de fazer.Título: Paté de AlheiraPrato: EntradasServe: 2 pessoasCalorias: 224kcal/pessoaTempo de preparação: 10 minutosDificuldade: *(baixa*; média*; alta***)PATÉ DE ALHEIRAIIngredientes:1 alheira2 ovosCoentros picados q.b.Preparação:1 - Abre-se a alheira e desfaz-se em pedaços.2 - Numa frigideira anti aderente coloca-se a alheira e os ovos mexidos. Mexe-se até que a alheira se torne numa pasta.3 - Apaga-se o lume e junta-se os coentros picados. Mistura-se bem e serve-se acompanhado de mini tostas. Paté de Alheira Revisado por Receitas do Lamas on setembro 02, 2014
Avaliação: 5
O paté de alheira é uma iguaria portuguesa que combina a rica e saborosa alheira com ingredientes cremosos, resultando em um acompanhamento irresistível. Com um equilíbrio perfeito de sabores intensos e textura aveludada, esse paté é ideal para ser servido em eventos sociais, complementando-se perfeitamente com fatias de pão, tostas ou biscoitos salgados. Explore o sabor autêntico da alheira de uma forma inovadora e deliciosa com este paté que certamente encantará seus convidados. Fazer paté de alheira é uma ótima ideia para aproveitar o sabor único dessa língua portuguesa em uma versão mais cremosa. Aqui está uma receita simples de paté de alheira para você experimentar.
Ingredientes: 1 alheira 1 colher de sopa de azeite de oliva 1 cebola pequena, picada 2 dentes de alho, picados 150g de cream cheese 2 colheres de sopa de maionese Sal e pimenta a gosto Salsa fresca, picada (opcional, para decorar) Instruções: Retire a pele da alheira e desfaça a carne em pedaços pequenos. Em uma frigideira, aqueça o azeite de oliva em fogo médio. Adicione a cebola e o alho picados, e refogue até que fiquem dourados. Adicione os pedaços de alheira à frigideira e cozinhe por cerca de 5-7 minutos, mexendo ocasionalmente, até que a carne esteja completamente cozida. Remova a frigideira do fogo e deixe a mistura esfriar por alguns minutos. Em um processador de alimentos, misture a carne de alheira cozida com o cream cheese e a maionese até obter uma mistura homogênea. Prove e ajuste o tempero com sal e pimenta, conforme necessário. Transfira o paté para uma tigela de servir e decore com salsa fresca, se desejar. Leve à geladeira por pelo menos 1 hora antes de servir para que os sabores se misturem. Sirva o paté de alheira com fatias de pão, tostas ou biscoitos. Essa receita é fácil de preparar e oferece um sabor delicioso com a característica única da alheira. Aproveite! Ao fazer paté de alheira, algumas dicas podem ajudar a garantir um resultado final delicioso. Aqui estão algumas sugestões: Escolha uma boa alheira: Opte por uma alheira de qualidade, pois isso afetará diretamente o sabor do paté. Escolha uma alheira fresca e saborosa para obter melhores resultados. Remova a pele: Ao desfazer a alheira, certifique-se de remover completamente a pele. Isso garantirá uma textura suave no paté. Aproveite os aromáticos: Adicionar cebola e alho à mistura enquanto cozinha a alheira pode realçar os sabores. Refogue esses ingredientes até que estejam dourados para adicionar mais complexidade ao paté. Varie a consistência: Se preferir um paté mais cremoso, adicione um pouco mais de cream cheese ou maionese. Se quiser uma textura mais robusta, deixe alguns pedaços de alheira intactos ao misturar. Tempere com sabedoria: Além de sal e pimenta, considere adicionar outros temperos para aprimorar o sabor. Ervas como salsa, tomilho ou alecrim podem adicionar um toque especial. Resfrie antes de servir: Deixe o paté descansar na geladeira por pelo menos uma hora antes de servir. Isso não apenas ajuda a solidificar a mistura, mas também permite que os sabores se desenvolvam mais completamente. Sirva com acompanhamentos variados: Ofereça uma seleção de pães, tostas, biscoitos ou legumes cortados em palitos para acompanhar o paté. Isso proporcionará uma experiência mais versátil aos seus convidados. Decore com criatividade: Ao apresentar o paté, pense em formas de decorar para tornar o prato mais atraente. Pode ser uma pitada de ervas frescas, um fio de azeite de oliva ou até mesmo alguns pedaços de alheira como toque final. Lembre-se de que a culinária é uma forma de expressão pessoal, e você pode ajustar a receita de acordo com suas preferências. Sinta-se à vontade para experimentar e personalizar o paté de alheira de acordo com o seu gosto! O paté de alheira pode ser acompanhado por uma variedade de opções que complementam seu sabor e textura. Aqui estão algumas sugestões de acompanhamentos para servir com paté de alheira: Fatias de Pão: Pães variados, como baguete, pão integral, ciabatta ou pão de nozes, proporcionam uma base sólida e deliciosa para o paté. Tostas: Tostas ou crackers adicionam uma textura crocante ao paté. Escolha opções simples ou com sementes para mais variedade. Biscoitos Salgados: Biscoitos salgados, como os de água e sal, podem ser uma opção leve e neutra para destacar o sabor do paté. Vegetais Frescos: Cenoura, pepino, aipo e pimentões cortados em palitos são ótimas opções de acompanhamento, proporcionando frescor e uma textura crocante. Torradinhas: Torradinhas ou mini torradas são excelentes para servir com patés, adicionando uma camada adicional de crocância. Picles: Picles de pepino, cebola ou outros vegetais em conserva podem oferecer um contraste delicioso ao sabor rico da alheira. Frutas Secas: Damascos, figos ou passas podem fornecer um toque doce que contrasta bem com a intensidade da alheira. Geleias ou Chutneys: Geleias de frutas, chutneys ou compotas agridoces podem adicionar uma dimensão extra de sabor ao paté. Salada Verde: Uma salada verde simples, como rúcula ou agrião, pode servir como um acompanhamento refrescante para equilibrar o paté. Nozes ou Amêndoas: Nozes ou amêndoas torradas fornecem crocância e um sabor complementar ao paté. Azeitonas: Azeitonas pretas ou verdes, marinadas ou não, oferecem uma opção salgada que pode harmonizar com o paté. Experimente combinações diferentes para descobrir qual combinação agrada mais ao seu paladar. A variedade de texturas e sabores ajudará a tornar a experiência de degustação mais interessante e agradável. Com as tags alheira