

## **Patê de Alho Poró**

### **Ingredientes:**

- 1 xc grande de alho poró fatiado fino (só a parte branca)
- 200 gr de ricota
- 1 xc de alho bem picado
- ½ xc de maionese
- ½ xc creme de leite
- noz moscada a gosto
- 1 colher de azeite
- 1 colher pqna de semente de papoula

### **Preparo:**

1. Refogue o alho poró e o alho no azeite por 1 minuto e deixe esfriar;
2. Amasse a ricota e misture ao refogado juntamente com a maionese e o creme de leite;
3. Tempere com noz moscada e acerte o sal (a gosto);
4. Sirva com torradas ou barquetes e salpique com a semente de papoula.