PASTA DE ATUM

No antigo Egipto era comum a utilização do fígado dos patos, como uma pasta. Aproveitando a migração dos patos para as planícies do rio Nilo, podemos afirmar que o primeiro patê era egípcio.

Já em França, a evolução do patê foi significativa. Atum, delícias do mar e frango, são dos patês mais utilizados. Um produto com marca DOVO. Já experimentou?





Comece por arranjar as mini cenouras, raspando-lhes a pele com uma faca. Coloque-as num pequeno tabuleiro, salpique com um pouco de mel e polvilhe flor de sal a gosto. Leve ao forno por 5 minutos em forno médio (também é possível executar este processo na airfryer). Retire as cenouras do forno e deixe-as amornar.

Adicione alface sobre cada uma das fatias de pão, barre com a pasta de frango, adicione o fiambre (em rolinho) e termine adicionando duas das cenouras assadas. Sirva decorado com folhas de manjericão

Receita em parceria com www.narwencuisine.blogspot.pt

SABIAS QVE...

Dos que regressam após uma partida. Da procura

emigrantes. De partilha da mesa e conversas com

Augusto, sobrinho neto de Júlio César.









Parque Ind. Manuel da Mota, Lote 30 - Rua Pedro Álvares Cabral, n.º 14 - 3100-354 Pombal - PORTUGAL - T +351 236 209 820