



Receitas de Entradas Patês

Patês Variados com Tostas Caseiras

🕒 15 min.

👤 Fácil

💰 Económico

✂️ 4 doses

Ingredientes

- 100 g de pão (saloio)
- 1 embalagem de patê de fígado (pode optar por outros sabores)
- 125 g de Puré de Batata MAGGI

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 254,5 kcal | 13%* |
| Proteínas | 6,4 g | 13%* |
| Lípidos | 7,7 g | 11%* |
| Hidratos de Carbono | 38,4 g | 15%* |

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Cortar o pão em faixas bem finas.

- 2 Rega com um fio de azeite, tempere com sal e pimenta.
- 3 Leva ao forno pré-aquecido a 170°C aproximadamente 7 minutos ou até ficarem crocantes e douradinhas.
- 4 Reserva.
- 5 Prepara o puré de batata e envolve com os diferentes patês, vai fazer com que fiquem mais cremosos e que obtenhas uma maior quantidade dos mesmos.