



Ingredientes para o patê de pimentão

60 g de pão (pão sem sal se for necessário)

40 g de cebola

40 g de pimentão

½ dente de alho

10 mL de azeite de oliva extra virgem

½ limão

Tomilho

Cominho

Pimenta moída

Torradas com patê de berinjela e patê de pimentão

Ingredientes para o patê de berinjela

60 g de pão (pão sem sal se for necessário)

40 g de cebola

40 g de berinjela

½ dente de alho

10 mL de azeite de oliva extra virgem

½ limão

Tomilho

Cominho

Pimenta moída

Preparo

1. Descascar, lavar e cortar em cubinhos a cebola, o alho e a berinjela ou pimentão de acordo com a versão escolhida.
2. Assar os legumes no forno.
3. Retirar a casca dos legumes e transferi-los para um recipiente próprio para processar.
4. Adicionar o tomilho e o cominho. Processar os legumes até obter uma textura semelhante a um patê.
5. Tostar o pão e passar o patê nas torradas.
6. Servir com um fio de azeite, algumas gotas de limão e a pimenta moída.