

Cum să faci pate de fasole roșie – ingredientul secret al pateului delicios



Cum să faci pate de fasole roșie – ingredientul secret al pateului delicios



Pateul de fasole roșie este o mâncare tradițională foarte apreciată, perfectă ca aperitiv, gustare sau chiar ca fel principal. Este un preparat delicios și extrem de versatil, care se poate găti în diverse moduri, utilizând diferite ingrediente și condimente.

- 450 g fasole roșie de la conservă (2 conserve)
- 2 ouă fierte tare
- 2-3 g sare, se mai adaugă pe parcurs dacă simțiți nevoia
- 1 g piper proaspăt rășnit, sau după gust
- 4 pătrățele sau triunghiuri de brânză topită
- 1 linguriță de boia dulce afumată
- 2-3 căței de usturoi
- 60-70 ml ulei de măsline

1. Deschide conserva de fasole și scurge bine fasolea.

Fierbe ouăle până sunt tari.

2. Într-un bol mare, adaugă fasolea, ouăle fierte, sarea, boiaua afumată, piperul și brânza topită.



3. Curăță și zdrobește usturoiul, apoi adaugă-l în bol. Toarnă uleiul de măsline extra virgin peste celelalte ingrediente.

4. Folosește un mixer vertical pentru a omogeniza ingredientele până când compoziția devine cremoasă și uniformă. Ajustează consistența cu mai mult ulei dacă este necesar.



5. Gustă pateul și ajustează sarea și condimentele după preferințe.

