

RECEITAS DE 30 PATÊS, MAIONESES E MOLHOS

PASTA DE AZEITONAS

INGREDIENTES

200 g de azeitonas sem caroço

50 gramas de castanhas de caju demolhadas por 2h ou 1 xícara de tofu

2 dentes de alho

1/2 cebola

salsinha e cebolinha à gosto

1 fio de azeite

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até ficar homogêneo

Conserve na geladeira.

PASTA DE ALHO PARA PASSAR NO PÃO E GRELHAR

INGREDIENTES:

5 dentes de alho

½ copo (americano) de azeite

1 pitada de sal

1 batata grande cozida

Pique um pouco de cebolinha francesa, alecrim e tomilho e separe.

Raspe a casca de 1 limão e esprema meio limão siciliano

MODO DE PREPARO:

Bata todos os ingredientes no liquidificador

até que se forme uma pasta bem consistente.

Misture as ervas bem picadinhas.

Passar no pão e levar para grelhar!

PATÊ DE BERINJELA - BABAGANUCHE

INGREDIENTES:

- . 1 berinjela grande
- . 1/2 xícara (chá) de tahine
- . 1 dente de alho bem amassado
- . Sal e salsinha à gosto
- . Azeite para regar

MODO DE PREPARO:

Corte as pontas da berinjela, espete-a num garfo e coloque sobre a chama do fogão, virando até a casca queimar. Envolva em filme plástico e espere cinco minutos. Com uma faca, retire a casca. Depois amasse com um garfo ou triture. Passe para uma tigela e junte os ingredientes restantes, misturando bem. Regue o azeite e sirva com torradas de pão sírio.

MOLHO VERDE PARA SANDUÍCHE E SALADA

INGREDIENTES:

- 100g de tofu firme ou 1 xícara de inhame cozido
- 1 colher de caldo de 1 limão
- sal a gosto
- meio maço de rúcula e cheiro verde
- 1 colher de sopa de azeite

1 dente de alho médio

PREPARO:

Bata todos os ingredientes no liquidificador por 5 minutos.

Adicione o molho ao sanduíche ou em sua salada.

DICAS:

utilize palmito no lugar da rúcula e obtenha outro tipo de creme para saladas!

MOLHO ROSÉ

INGREDIENTES:

1 xícara de cenoura cozida

Suco de 1 limão

sal a gosto

1 colher de sopa de azeite

1 dente de alho médio

1 Pitada de açafrão em pó

2 colheres de azeite de oliva

PREPARO:

Bata todos os ingredientes no liquidificador por 5 minutos.

Adicione o molho ao sanduíche ou em sua salada.

PATÊ DE TOFU COM PALMITO E ERVAS

100g de tofu

Suco de 1 limão

Salsinha a gosto

1/2 cebola

1/2 dente de alho

200G de palmito

Manjeriço ou outra erva do seu gosto

Sal a gosto

10 azeitonas sem caroço,

1 colher de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o suco de limão, a cebola, o alho, a salsinha, as azeitonas e junte aos poucos o tofu em pedaços, batendo até ficar cremoso. No final junte o azeite, se ficar muito consistente junte um pouco de leite vegetal.

Sirva com torradas, acompanha saladas verdes, cozidas como maionese.

HOMUS

INGREDIENTES

. 2 xícaras (chá) de grão-de-bico cozido

. 1/2 xícara (chá) da água do cozimento do grão

. 1/2 xícara (chá) de tahine

. 2 dentes de alho picados

. Suco de 1 limão

. 4 colheres (sopa) de azeite

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ingredientes aos poucos, exceto o azeite. Transfira a mistura para uma tigela e regue o azeite. Sirva frio com torradas de pão sírio.

HOMUS DE ABOBRINHA

INGREDIENTES

1 abobrinha assada com alho ou cozida no vapor com sal cortada em pedaços

2 colheres (sopa) de azeite de oliva
2 dentes de alho picados
1/4 de xícara (chá) de suco de limão
1 colher (chá) de páprica doce
1 colher (chá) de sal
6 colheres (sopa) de sementes de gergelim
6 colheres (sopa) de tahine (pasta de gergelim)

MODO DE FAZER

1. Coloque o gergelim de molho em água filtrada por quatro horas.
2. Num processador de alimentos, coloque a abobrinha, o azeite, o alho, o suco de limão, a pimenta, a páprica e o sal e triture até obter uma consistência cremosa.
3. Adicione o gergelim e o Tahine e processe até obter uma pasta homogênea.

PATÊ DE ERVAS

Ingredientes

.1 colher (chá) de manjeriço fresco picado
.1 colher (chá) de orégano fresco picado
.1 colher (chá) de salsinha ou segurela picada
.3 folhas de louro picadas
.1 xícara (chá) de macadâmia sem pele demolhadas por 2h ou batata assada com alho
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador até ficar bem cremoso. Sirva com fatias de pão ou torradas de alho.

PATÊ DE FEIJÃO BRANCO COM ERVAS FRESCAS

Ingredientes

2 xícaras de feijão branco demolhado e cozido

4 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 dente de alho grande, picado

2 colheres (chá) de tomilho fresco

1 colher (chá) de sal marinho (ou a gosto)

2 colheres (sopa) de suco de limão tahiti

3 colheres (sopa) de salsa fresca picada

Azeite de oliva (para regar)

MODO DE PREPARO

Em um processador de alimentos adicione o feijão, o sal, o limão e o azeite de oliva. Processe, parando de vez em quando para raspar a tigela com uma espátula (se necessário), até que a mistura esteja cremosa. Finalize com as ervas frescas e pulse para misturar. Ao servir, regue com um fio de azeite de oliva.

PATÊ DE ABOBRINHA CRUA COM AMÊNDOAS

Ingredientes

1 xícara de amêndoas demolhadas por no mínimo 3 horas

2 abobrinhas pequenas, picadas

2 dentes de alho picados

Suco de ½ limão tahiti ou a gosto

Sal rosa a gosto

Azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em um processador ou liquidificador até formar um purê homogêneo. Regue com um pouco de azeite e sirva.

PATÊ DE ALHO PORÓ

INGREDIENTES

1 talo de alho-poró pequeno picado e refogado em temperos (pode ser cru também)

1 dente de alho pequeno picadinho

3 tomates

Sal à gosto

Louro em pó a gosto

açafrão em pó à gosto

1 batata cozida ou inhame cozido

Azeite

MODO DE PREPARO

Refogue o alho-poró e o alho picado e os tomates em fogo bem baixinho, acrescente louro em pó e páprica e deixe cozinhar até que esteja mole. Desligue o fogo, deixe esfriar um pouquinho e bata no liquidificador com o restante dos ingredientes. Despeje numa travessa, regue com azeite e sirva.

PATÊ DE MILHO VERDE

INGREDIENTES

2 espigas de milho verde cozido

1 dente de alho pequeno picadinhos

Sal à gosto

orégano em à gosto

açafrão em pó à gosto

1 batata grande cozida ou inhame

Azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador o milho com o restante dos ingredientes. Despeje numa travessa, regue com azeite e manjeriço fresco ou cheiro verde picadinho e sirva.

PATÊ DE ASPARGOS

INGREDIENTES

1 Maço de aspargos frescos picadinho e refogado em temperos

1 dente de alho pequeno picadinho

2 tomates picadinhos

Sal à gosto

orégano em a gosto

açafrão em pó à gosto

páprica

louro em pó

1 batata grande cozida

8 castanhas de caju demolhadas por 2 horas

Azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Refogue os aspargos e os tomates em fogo bem baixinho, acrescente louro em pó e páprica e deixe cozinhar até que esteja mole. Desligue o fogo, deixe esfriar um pouquinho e bata no liquidificador com o restante dos ingredientes. Despeje numa travessa, regue com azeite e orégano fresco picadinho e sirva.

MAIONESE DE ABACATE

INGREDIENTES

Polpa de 1 abacate

Suco de 1 limão tahiti

1 colher chá de mostarda em pó

1 dente de alho

azeite de oliva à gosto

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador com exceção do azeite que deve ser colocado aos poucos para dar ponto na maionese.

MAIONESE DE CASTANHA DE CAJU

INGREDIENTES

1 Xícara de castanhas de caju demolhadas por no mínimo 3 horas

Suco de 1 limão tahiti

1 colher chá de açafrão em pó

1 dente de alho

1/2 xícara de leite de castanha bem forte

azeite de oliva à gosto

MODO DE PREPARO

Descarte a água que foi usada para demolhar as castanhas e junte todos os ingredientes no liquidificador com exceção do azeite que deve ser colocado aos poucos para dar ponto na maionese.

Sirva regada com azeite de oliva!

MAIONESE DE COUVE FLOR

INGREDIENTES

1/2 Couve flor cozida ao vapor

Pode ser com couve-flor crua também

1 dente de alho grande ou à gosto

Sal à gosto

orégano à gosto

Suco de limão tahiti à gosto

cebola, alho e salsinha desidratados

Azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador com a couve flor cozida com o restante dos ingredientes. Despeje numa travessa, acrescente orégano e regue com azeite e sirva com alho, cebola e salsinha desidratados.

Essa maionese pode ser usada para passar no pão para grelhar igual a pão de alho.

MAIONESE DE CENOURA

INGREDIENTES

1 Cenoura cozida

Suco de 1 limão tahiti

1 colher chá de açafrão em pó

1 dente de alho

1 batata cozida

orégano á gosto

azeite de oliva à gosto

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador com exceção do azeite que deve ser colocado aos poucos para dar ponto na maionese.

MAIONESE DE TOFU

Ingredientes:

1 xícara de tofu amassado

1/2 xícara de chá de leite vegetal de sua preferência ou água

1 colher (de chá) de mostarda (opcional)

Suco de limão tahiti

1 pitada de sal rosa

Azeite à gosto para regar

Modo de Preparo:

Em um liquidificador, coloque todos os ingredientes acima e bata até obter um creme uniforme.

Sirva regado com azeite!

TOFUPIRY

Ingredientes:

500g de tofu

1/2 xícara (chá) de azeite de oliva

1 colher de sal rosa

suco de Limão Tahiti

1/2 xícara (chá) de polvilho azedo

Leite vegetal fervendo

Modo de preparo:

Bata no liquidificador o tofu, o leite vegetal e o polvilho até obter um creme, depois acrescente o azeite de oliva, adicione o sal, o suco de limão

Leve ao fogo dando ponto de catupiry.

DICAS

Adicione à mistura do liquidificador cebola roxa, alho, açafrão, páprica defumada e ervas refogadas, dá um toque especial ao tofupiry fica parecendo queijo cremoso tipo cheddar.

Use esse queijo cremoso em pizzas, lasanhas, etc.

QUEIJO CREMOSO

Ingredientes:

300g de mandioquinha cozida com alho e sal

100g castanha de caju demolhadas por 8h

1/2 xícara (chá) de azeite de oliva

1 colher de sal rosa

1/2 xícara (chá) de polvilho azedo

Leite vegetal fervendo

Modo de preparo:

Bata no liquidificador a mandioquinha ainda quente, o leite vegetal fervendo e o polvilho até obter um creme, depois acrescente o azeite de oliva, adicione o sal.

DICAS

Use esse queijo cremoso em pizzas, lasanhas, etc.

PATÊ DE TOMATE SECO COM ALCAPARRAS

Ingredientes:

1 xícara de tofu amassado

200g de tomates secos

1/2 xícara de chá de leite vegetal de sua preferência

1 colher (de chá) de páprica doce ou picante se preferir

Suco de limão tahiti

1 pitada de sal rosa

Azeite à gosto para regar

PS. Separe alguns tomates secos e algumas alcaparras para misturar picadinhos

Modo de Preparo:

Em um liquidificador, coloque todos os ingredientes acima e bata até obter um creme uniforme.

Sirva regado com azeite e algumas alcaparras e tomates secos picadinhos!

HOMUS DE GRÃO DE BICO COM ABACATE

INGREDIENTES

. 2 xícaras (chá) de grão-de-bico cozido

1 Abacate maduro

. 1/2 xícara (chá) de leite de castanhas

. 1/2 xícara (chá) de tahine

. 2 dentes de alho picados

. Suco de 1 limão

1 pitada de cominho em pó ou açafrão

. 4 colheres (sopa) de azeite

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ingredientes aos poucos, exceto o azeite. Transfira a mistura para uma tigela e regue o azeite. Sirva frio com torradas de pão sírio.

REQUEIJÃO DE INHAME

Ingredientes

2 xícaras de purê de inhame

1/2 xícara de macadâmias lavadas e deixadas de molho em água quente por 1h (opcional)

1 dente de alho

2 colheres de sopa de azeite de oliva

1/2 limão espremido

sal a gosto

1 xícara de leite vegetal

1 colher de polvilho azedo

PREPARO

Bater no liquidificador as macadâmias com o leite vegetal até formar um creme. Acrescentar o inhame e os demais ingredientes.

Bater até formar um creme liso e espesso.

Guardar na geladeira em pote de vidro por até 10 dias

REQUEIJÃO MANDIOCA

Ingredientes

2 xícaras de mandioca branca cozida ainda quente

1 colher de polvilho azedo

1 colher de polvilho doce

1 dente de alho

1/2 cebola picada

2 colheres de sopa de azeite de oliva

sal à gosto

Água do cozimento da mandioca o quanto baste para o liquidificador conseguir bater

PREPARO

Bater no liquidificador até formar um creme liso e espesso.

Guardar na geladeira em pote de vidro por até 10 dias

PATÊ DE FEIJÃO FRADINHO

Ingredientes

2 xícaras de feijão fradinho cozido com alho e sal

3 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 dente de alho grande, picado

Sal à gosto

2 colheres (sopa) de suco de limão tahiti

3 colheres (sopa) de salsa ou coentro frescos picados

MODO DE PREPARO

Em um processador ou liquidificador adicione o feijão, o sal, o limão e o azeite de oliva. Processe, parando de vez em quando para raspar as laterais com uma espátula (se necessário), até que a mistura esteja cremosa. Finalize com as ervas frescas e pulse para misturar. Ao servir, regue com um fio de azeite de oliva.

PATÊ ou purê DE FEIJÃO AZUKI COM BETERRABA

Ingredientes

2 xícaras de feijão azuki cozido e temperado

4 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 dente de alho grande, picado
Sal à gosto se necessário
1 colher (sopa) de suco de limão
Azeite de oliva (para regar)
1 beterraba grande cozida

MODO DE PREPARO

Amasse tudo com garfo ou processador, tempere e ao servir, regue com um fio de azeite de oliva.

MAIONESE DE FEIJÃO BRANCO

Ingredientes

2 xícaras de feijão branco demolhado e cozido
4 colheres (sopa) de azeite de oliva
1 dente de alho grande, picado
Caldo de limão
Sal à gosto
Água do cozimento do feijão

MODO DE PREPARO

Bater tudo no liquidificador até ficar bem cremoso.
Essa maionese pode ser usada para temperar legumes, batatas, etc.

MAIONESE DE LINHAÇA DOURADA

3 colheres de linhaça deixadas de molho em 1 1/2 de água na geladeira.
Bater no liquidificador com azeite de oliva, alho, sal e suco de limão até ficar bem cremosa.

PATÊ DE SEMENTES DE GIRASSOL

2 xícaras de sementes de girassol deixada de molho

1/2 xícara de água

Alho

Sal

Azeite de oliva

Limão

PREPARO

Bater no liquidificador até ficar bem cremoso

PASTA DE FEIJÃO BRANCO COM ALHO ASSADO

Ingredientes:

2 xícaras de feijão branco cozido e escorrido

2 colheres de sopa de tahine

Suco de 1 limão

5-6 dentes de alho torrado (pegue uma cabeça de alho, faça um corte pequeno no topo para que todos os dentes fiquem visíveis, coloque um pouco de azeite de oliva, enrole com papel alumínio e deixe no forno por aprox. 30 minutos)

1/2 colher (de chá) de cominho

1/4 colher (de chá) de páprica defumada

3 colheres (de sopa) de azeite de oliva

5 folhas de manjeriço fresco

Sal à gosto

Modo de preparo:

Em um liquidificador ou processador de alimentos, adicione feijão, tahine, suco de limão, cominho, sal, manjeriço fresco

Bata algumas vezes até ficar bem misturado e adicione o azeite de oliva aos pouquinhos

Continue batendo até ficar homogêneo. ♥

CREAM CHEESE DE CASTANHA DE CAJU

Ingredientes:

1 1/2 xícaras de castanha de caju demolhadas de véspera

3 colheres (de sopa) de suco de limão

1 colher (de chá) de raspas de limão

3 cebolinhas picadas

3 colheres (de sopa) de salsa picada

Sal

Modo de preparo:

Drene e lave as castanhas de caju e adicione a um processador de alimentos com suco de limão e água

Processar até ficar homogêneo adicionando 2 colheres (de sopa) de água se necessário

Transfira o purê de castanhas de caju em uma tigela e adicione os ingredientes restante, mexa e sirva.

HOMMUS DE TOMATE SECO

Ingredientes:

400g de grão de bico (deixe de molho coberto por água por uma noite)

1/3 xícara de tomates secos (separe um pouco mais para servir junto com a pasta)

2 colheres (de sopa) de azeite de oliva

3 colheres (de sopa) de suco de limão

2 colheres (de sopa) de tahine

1 dente de alho grande

1/2 colher (de chá) de sal (ou a gosto)

2 colheres (de sopa) de manjeriço fresco (separe um pouco mais para servir junto com a pasta)

Modo de preparo:

Adicione o grão de bico em um processador de alimentos, junto com os tomates secos, o azeite de oliva, o suco de limão, o tahine, o alho e o sal.

Pulse até ficar homogêneo (você pode ir colocando o líquido do cozimento do grão de bico aos poucos)

Adicione o manjeriço e misture até ficar homogêneo.

Se quiser, você pode servir coberto com mais manjeriço e tomate seco picados por cima



PATÊ DE MILHO VERDE

3 espigas de milho verde cozido e retirar os grãos (reserve a água do cozimento)

1 batata inglesa cozida

1 dente de alho cru

2 colheres de suco de limão

Sal

2 colheres de azeite de oliva

Preparo

Bater tudo no liquidificador e ir acrescentando a água do cozimento aos pouquinhos até dar ponto cremoso.

Sirva com cheiro verde à gosto

♥ HOMUS DE PIMENTÃO VERMELHO

ASSADO

3 colheres de azeite de oliva

1 ½ xíc. de pimentão vermelho assado em fatias

1/2 col. de chá de alho picado ou à gosto

1/2 xíc. de castanha de caju crua hidratada por 4 horas

1/2 xícara de grão de bico cozido

1 col. de chá de sal

1/4 xíc. de nutritional yeast (opcional)

1/4 col. de chá de açafrão em pó

1/4 col. de chá de cebola em pó

1/2 col. de chá de mostarda em pó

Preparo

Retire a pele dos pimentões e coloque no liquidificador.

Adicione os demais ingredientes. Bata até ficar cremoso, pode levar 5 minutos. Depende do liquidificador.

Guarde em recipiente de vidro com tampa por até 1 se

mana.