Paté stiriano all’olio di semi di zucca

Antipasto
Tipo di ricetta

15 Minuti
Preparazione

Facile
Difficoltà

Ingredienti per 6 persone

1 confezione di formaggio quark
2-3 spicchi di aglio
Olio di semi di zucca stiriano IGP
Sale, pepe

Preparazione

Mescolare il formaggio fino ad ottenere un composto senza grumi. Sbucciare l'aglio, tagliarlo finemente e aggiungerlo al composto. Condire il tutto con il sale, il pepe e l’olio di semi di zucca stiriano IGP, e lasciar riposare in frigorifero.
Ideale come paté da spalmare sul pane oppure come base sulle fette di pane al posto del burro.

Consiglio dello chef: decorare con erbe aromatiche, verdure di stagione oppure semi di zucca stiriani tostati.

Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch