

## 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**