

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**