

# PASTA DE AZEITONAS E ALCACHOFRA



## CONFEÇÃO

1. Coloque todos os ingredientes na taça com a lâmina picadora.
2. Misture na velocidade 12 durante 30 seg. Misture durante mais 30 segundos, se necessário.
3. Deixe repousar no frigorífico. Sirva frio com pequenas fatias de pão.

## INGREDIENTES

- 300 G CORAÇÕES DE ALCACHOFRA EM AZEITE
- 5 CL AZEITE
- 1 DENTE DE ALHO
- 40 G AZEITONAS PRETAS