

Patê Trufado de Feijão Branco

*Fácil de fazer, esta receita saborosa e diferenciada para quem gosta de **feijão branco** e quer variar um pouco nos sabores.*



Esta é mais uma receita que fiz, recriando sabores que provamos em viagem. Uma entrada similar a esta feita com feijão branco (digo similar por não ter a receita) que nós provamos em **Curaçao**, no restaurante [Landhuis Misjé](#).

Há algum tempo atrás eu comprei *salsa di tartufo* para preparar *pizza de Batata com Tartufo* como a da pizzaria [Mama Roma](#) aqui de Bruxelas e logo tratei de fazer outros pratos com a dita (que além de cara, tem vencimento curto). Além de usar em um purê de batatas, usei nesta receita de [Carne de Albese](#) e nesta que segue agora, de **Patê Trufado de Feijão Branco**.

Como sei que não é tão fácil e barato de se achar o tal molhinho de trufas, dou uma dicas mais em conta para substituir. A ideia é que fique parecida com um *homus*, mas com sabor diferenciado. Veja a seguir e inspire-se!

Receita de Patê Trufado de Feijão Branco

Ingredientes

- 100 gramas de **feijão branco**;
- 2 folhas de louro;
- 1/2 cebola;
- 1 dente de alho;
- *Salsa di Tarufo* ou 100 gramas de cogumelo do tipo castanho ou Paris fresco;
- Azeite de oliva, pimenta branca e sal;
- Salsinha e cebolinha;
- Pão libanês.

Modo de Preparo

Escolha e lave bem o **feijão branco**. Leve ao fogo para cozinhar (lento se em panela normal, 20 minutos em panela de pressão) com as folhas de louro. Quando estiver cozido (apenas até ficar macio, sem desmanchar), separe do caldo e reserve.

Corte a cebola e o alho grosseiramente e refogue com um fio de azeite de oliva, até que estejam cozidos. Se optar pelos cogumelos frescos, limpe (com um pano úmido, apenas), corte em fatias e refogue em azeite de oliva com uma pitada de sal.

Em um processador de alimentos, junte a cebola, o alho, os cogumelos e o feijão branco (sem o caldo). Processe para que vá formando uma pasta. Se achar necessário um pouco mais de líquido, adicione um pouco do caldo onde foi cozido o **feijão**. Se optar pela receita com *salsa di tartufo*, não precisa colocar a mesma no processador.

A consistência deve ser similar a do humus de grão de bico. Leve ao fogo para aquecer e se for usar a salsa pronta, adicione neste momento, em quantidade ao seu gosto. Ajuste sal, adicione uma pitada de pimenta branca e um fio de azeite de oliva. Finalize com salsinha e cebolinha picada e sirva com pão pita.



***Dica:** se quiser tentar com outros tipos de feijão, creio que o carioca, o rajado, o verde e o vermelho são boas opções.*

— — —

Se testar esta **receita**, compartilhe com o blog via [Instagram](#) ou [Facebook](#)!