

Receita de Bigilla, patê de feijão tradicional de Malta

*Uma autêntica receita de viagem, veja como preparar esse delicioso **patê de feijão** tradicional de Malta.*



Ainda não postei as dicas de Malta, mas achei por bem postar esta deliciosa receita de **patê de feijão** tradicional daquele país. Principalmente porque ele é uma excelente opção de petisco – e para quem curte a ideia, já aviso que tem uma

receita similar [neste link aqui](#).

Nós provamos vários pratos diferentes lá, mas este foi o que mais me senti disposta a testar. Ainda mais porque a receita consta no livro de receitas que trouxe de lá, mas o que segue abaixo é exatamente como provei em um bar. Pois na tradicional não leva berinjela, e quem me acompanha aqui por mais tempo bem sabe o quanto amo este vegetal.

Segue a receita!

Receita de Bigilla, Patê de Feijão tradicional de Malta

Ingredientes

- 300 g de feijão cozido (eu usei branco, mas pode ser o carioca);
- 1 berinjela de tamanho médio;
- 1 dente de alho;
- Azeite, sal e pimenta;
- Salsinha picada para finalizar.



Modo de preparo

Prepare a berinjela assada de acordo com [esta receita aqui](#). Refogue o alho em um pouco de azeite e reserve. Depois de assada, remova a polpa da berinjela e misture com o feijão, cozido (e escorrido), adicione também o alho refogado, um pouco mais de azeite extra virgem e bata no processador.



Prove e verifique se precisa adicionar mais sal e pimenta. Se gostar, adicione um pouquinho de vinagre (eu preferi sem). Finalize com salsinha e sirva em temperatura ambiente para comer com pão ou torradinhas.





Precisando de um mixer ou processador de alimentos? Confira as

ofertas de Eletroportateis na Amazon BR

[Ofertas em Eletroportateis para Cozinha](#)

-- --