



## Pasta de alcachofra, espinafre e alho assado

O alho assado e o suco de limão fresco dão um toque intenso de sabor a esta pasta de alcachofra e espinafre.

### INGREDIENTES

- 3 dentes de alho
- 1/2 xícara de creme azedo
- 225 g (8 oz) de cream cheese batido
- 1 lata de 396 g (14 oz) de corações de alcachofra escorridos e picados em pedaços grossos
- 1 pacote de 283 g (10 oz) de espinafre congelado (descongelado)
- Suco de 1 limão
- Pimenta-do-reino moída na hora e chili moído
- Lamb Weston® Stealth Fries® Potato Dippers™ (LW503)

### MODO DE PREPARO

1. Envolve três dentes de alho com casca em papel alumínio e leve ao forno a 180 °C (350 °F) por 45 minutos. Retire do forno e abra o papel alumínio para deixar esfriar. Os dentes de alho devem estar macios e dourados.
2. Enquanto isso, misture o creme azedo, o cream cheese, a alcachofra e o espinafre.
3. Quando esfriar, amasse os dentes de alho e adicione-os à pasta, adicione suco de limão e misture bem. Sirva ou tape e leve à geladeira por até dois dias antes de servir.

### Rendimento

1 porção