

PATÊ CREMOSO DE FRANGO

INGREDIENTES

- 1 peito de frango
- 2 dentes de alho
- 4 cubos caldo de galinha
- 1/2 cebola grande
- 1 sachê de maionese
- 1 creme de leite de caixinha (sem soro)
- 1 colher (chá) de pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Corte em cubos grandes e cozinhe o peito de frango.

Quando cozido, tempere com o alho e o caldo de galinha, (não utilize sal, uma vez que os cubos são salgados o suficiente).

Assim que estiver sequinho e dourado, reserve o frango até que esfrie e bata no liquidificador com os demais ingredientes, (corte a cebola para que triture mais facilmente) até que vire um creme.

Leve à geladeira por 30 minutos e sirva com pães frescos de sua preferência, ou também com torradas.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17079-pate-cremoso-de-frango.html>