

PATÊ DE FÍGADO DE GALINHA

INGREDIENTES

1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12 g)

300 ml de caldo de galinha

6 colheres (sopa) de manteiga

500 g de fígado de galinha

1 cebola média picada

1 colher (sopa) de mostarda

1 colher (chá) de pimenta vermelha

2 dentes de alho picados

1 colher (chá) de pimenta do reino

70 ml de vinho madeira ou do porto

1 lata de creme de leite sem soro

1 colher (sopa) de molho inglês

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Dissolva a gelatina com o caldo de galinha e leve ao fogo para ferver.

Retire do fogo o caldo com agelatina dissolvida e divida em duas partes iguais.

Coloque uma metade do caldo em uma forma de pão e leve ao refrigerador para endurecer.

Numa panela média aqueça a manteiga, junte a cebola e o alhos picados, refogue por uns minutos e junte os fígados de galinhas limpos.

Deixe refogar por uns 8 minutos.

Depois de refogados, coloque essa mistura no processador, adicione o restante do caldo de galinha com a gelatina dissolvida, a mostarda, a pimenta vermelha, o vinho madeira e o molho inglês.

Bata tudo por uns 2 minutos e após acrescente o creme de leite e bata novamente até a mistura ficar homogênea.

Coloque essa mistura sobre a gelatina gelada e cubra com filme plástico aderente e leve de volta ao refrigerador por no mínimo 8 horas.

Para desenformar rapidamente, mergulhe a forma em água quente por uns segundos e a seguir passe uma espátula em toda a volta da forma.

Sirva como uma entrada acompanhada de torradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17587-pate-de-figado-de-galinha.html>