

PATÊ DE FRANGO SUPER RÁPIDO

INGREDIENTES

1 peito de frango grande
2 caixinhas de creme de leite
creme de cebola

MODO DE PREPARO

Corte um pouco o peito de frango já cozido.

Coloque no liquidificador as duas caixinhas de creme de leite e 2 colheres do creme de cebola.

Logo em seguida adicione o frango e bata tudo.

Coloque em um potinho e leve à geladeira aproximadamente por 15 minutos (o liquidificador pode ter dificuldades para bater, então desligue e mexa no frango um pouco).

Esse pate é neutro, pois na minha casa tem gente que não gosta de cheiro-verde, mas você pode colocar o tempero que você quiser; eu não coloco sal, o creme de cebola já tem, mas isso vai de paladar.

Depois que bater tudo, experimente e, se quiser, coloque sal (tome cuidado para não salgar). Esta receita rende 3 potinhos de 250 ml.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18472-pate-de-frango-super-rapido.html>