

PATÊ DE FRANGO COM ALHO PORÓ

INGREDIENTES

- 2 talos de alho-poró (só a parte branca)
- 1 kg de peito de frango
- 1 sachê de sazon (o vermelho)
- 1 cebola picada
- sal a gosto
- 1 colher (sopa) de óleo
- salsinha picada
- 2 caixinhas de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de maionese
- 2 colheres (sopa) de margarina
- suco de limão (normalmente faço com 3 limões)

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com sal e o sazon.

Refogue a cebola no óleo e cozinhe na panela de pressão o frango por aproximadamente 20 minutos.

Depois de cozido, desfie o frango e reserve.

Corte o alho-poró bem fininho e pique.

Num refratário, misture todos os ingredientes e sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21576-pate-de-frango-com-alho-poro.html>