

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 sazón (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 sazón.

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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