

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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