

PURÊ DE BATATA COM PATÊ DE FRANGO

INGREDIENTES

PURÊ DE BATATAS:

Purê de batatas: 6 batatas

2 colheres de sopa de manteiga

1/2 copo de leite

1 colher de sopa de requeijão

100 g de queijo mussarela

PATÊ:

Patê: 1 kg de frango cozido e desfiado

2 alhos

12 azeitonas

100 ml de óleo

queijo de sua preferência

1/2 copo de leite

3 colheres bem cheias de maionese

MODO DE PREPARO

PURÊ:

Purê: Cozinhe as batatas, amasse e leve ao fogo com a manteiga.

Vá mexendo até incorporar e adicionando o leite aos poucos.

Coloque o queijo e o requeijão e continue mexendo até virar um purê homogêneo.

PATÊ:

Patê: Desfie o frango e refogue com alho e tempero de sua preferência, reserve.

Adicione todos os outros ingredientes no liquidificador e bata até ter uma consistência de patê desejada.

Quanto mais óleo se coloca mais consistente ele fica.

Depois de pronto junte o líquido com o frango e misture bem.

Em um refratário coloque todo o patê e cubra com o purê.

Fica à seu critério levar ao forno para gratinar com queijo ralado ou comer gelado.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30073-pure-de-batata-com-pate-de-frango.html>