

# 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>