

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>