

PATÊ DE FRANGO SEM MAIONESE

INGREDIENTES

1 peito de frango médio
água (para cozinhar o frango)
2 cubos de caldo de frango
1 cenoura média ralada
300 g de ricota passada pela peneira
2 colheres (chá) de mostarda
2 colheres (sopa) de azeite de oliva
1 copo (200 g) de iogurte natural
Ajinomoto a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, cozinhe o frango com a água e o caldo de frango.

Deixe cozinhar por cerca de 15 minutos após pegar pressão.

Espere esfriar e desfie.

Em uma tigela, coloque a cenoura, a ricota, o frango, a mostarda, o azeite e o iogurte e tempere com sal ou ajinomoto a gosto.

Deixar na geladeira por até três dias.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31431-pate-de-frango-sem-maionese.html>