

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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