

PATÊ DE FÍGADO

INGREDIENTES

500 g de fígado de galinha
1 cebola média
1 cubo de caldo de galinha
3 dentes de alho
1 maço de folhas de louro
300 g de toucinho em fatias finas
azeite
sal
pimenta-do-reino
3 colheres de salsinha picada

MODO DE PREPARO

Coloque o fígado no processador e bata até virar um suco. Peneire e volte o suco para o processador ou liquidificador. Misture a cebola, caldo de galinha, salsinha, alho, pimenta do reino e sal a gosto e bata até que todos os ingredientes se incorporem à mistura. Eu costumo colocar uns 2 fios de azeite nessa mistura. Em uma forma de pão pequena, unte com azeite e forre com o toucinho, inclusive as laterais, formando uma forma de toucinho. Coloque uma camada generosa de louro, ele que vai dar um sabor especial ao patê. Jogue a mistura do liquidificador e coloque em forno preaquecido por mais ou menos 30 minutos. Enfie um palito, se ele sair limpo, o patê está pronto. Espere esfriar um pouco e desenforme. Sirva com pão italiano ou torradinhas. Serve também como entrada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31982-pate-de-figado.html>