

PATÊ DE FRANGO DA JAMILE

INGREDIENTES

- 1 pote de requeijão cremoso
- 1 peito de frango desfiado
- 100 g de coentro picado
- 100 g de cebolinha picada
- 2 dentes de alho amassado
- 1 pacote de creme de cebola
- 1 colher de chá de tempero pronto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha com um machucador, amasse os dentes de alho, a porção de coentro e cebolinha.

Misture a porção de frango desfiado. Acrescente toda a porção de requeijão cremoso, misturando bem. Acrescente uma colher de sopa do creme de cebola. Acrescente uma colher de chá de tempero pronto. Misture tudo formando uma pasta uniforme e homogênea. Levar à geladeira, deixar em temperatura ambiente ou aquecer, fica a critério do consumidor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34229-pate-de-frango-da-jamile.html>