

PATÊ DE FRANGO DA JAMILÉ

INGREDIENTES

1 pote de queijo 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 queijo 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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/34229-pate-de-frango-da-jamile.html>