

CARNE COM PATÊ DE FRANGO

INGREDIENTES

CARNE:

Carne:1 kg e 1/2 de carne para panela

2 cenouras

3 batatas

1 sazón a gosto

salsinha a gosto

suco de 2 limões

sal

1 dente de alho e azeite

PATÊ:

Patê:4 peitos de frango

1/2 cenoura

5 azeitonas sem caroço

suco de 1 limão

1 pitada de sal

1 e 1/2 caixinha de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

Pique a carne em cubos não muito grandes e cozinhe na panela de pressão junto com as batatas, o limão, o sazón, as cenouras (picadas em rodelas), o sal, o azeite, o alho e uma xícara de água.

Deixe cozinhar.

Para o patê cozinhe os peitos de frango.

Depois de cozidos corte em cubos e coloque no liquidificador.

Junte o creme de leite, as azeitonas, o suco do limão, o sal, as cenouras (cozidas) e bata tudo.

Para a montagem coloque o patê em uma travessa e coloque a carne por cima.

Jogue salsinha por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34988-carne-com-pate-de-frango.html>