

PATÊ DE FRANGO COM MAIONESE CASEIRA

INGREDIENTES

MAIONESE:

Maionese: 1 ovo

óleo (pouco mais de uma xícara)

1 dente de alho

1/2 cebola

3 talinhos de salsinha

2 folhas de hortelã

suco de 1 limão

sal à gosto

PATÊ:

Patê: 1 peito de frango

1 cenoura ralada

1/3 xícara de azeitona picada

milho (opcional)

tempero a gosto

MODO DE PREPARO

MAIONESE:

Maionese: Bater no liquidificador o ovo, alho, cebola e o suco de limão. Acrescente aos poucos o óleo (até verificar se está no ponto de maionese). Depois de estar no ponto acrescentar as folhas verdes e bater novamente.

PATÊ:

Patê: Cozinhar o frango somente com água e desfiar. Depois de desfiado voltar o frango para uma panela e temperar com um pouco da água do cozimento e aí então temperar a gosto (dessa forma o frango não fica seco).

Depois de desfiar e temperar o frango misturar em um recipiente grande todos os ingredientes até que fique homogêneo.

Consumir gelado de preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37036-pate-de-frango-com-maionese-caseira.html>