

# 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>