

PATÊ DE PEITO DE FRANGO SIMPLES

INGREDIENTES

- 1 peito de frango inteiro
- 300 g maionese (um sachê)
- 1 cenoura crua
- 1/2 lata de milho verde
- 200 g de apresuntado

MODO DE PREPARO

Tempere o peito de frango como de costume, depois de cozido em cubos bata no liquidificador juntamente com a maionese.

Caso necessite mais de maionese acrescente, mas cuidado para não bater demais para não virar mingau.

Coloque em um recipiente e reserve.

Rale a cenoura bem fina, escorra o milho e corte em tiras bem finas o apresuntado e acrescente ao patê.

Leve à geladeira até o momento de servir.

Sirva com torradas, pão francês ou pão de forma.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38054-pate-de-peito-de-frango-simples.html>