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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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