

PATÊ DE FRANGO COM RICOTA LIGHT

INGREDIENTES

3 filés de peito de frango médios

alho

tempero misto

1 caldo knorr de frango

1 cenoura

1/4 de ricota

1/2 cebola

sal a gosto

cebolinha

salsa

MODO DE PREPARO

Corte os filés de frango em cubinhos e refogue-os em uma panela com alho, tempero misto, 1 caldo knorr e sal.

Deixe o frango esfriar.

Depois que o frango estiver frio, coloque no processador com a ricota, a cenoura e a cebola. Deixe triturar bem até formar uma massa homogênea.

Retire do processador, junte o sal, a salsa e a cebolinha e está pronto o patê.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38648-pate-de-frango-com-ricota-light.html>