PATÊ FÁCIL DE FRANGO

INGREDIENTES

1 peito de frango médio

1 copo americano de leite

1 tablete de caldo de galinha

óleo até dar ponto

cheiro-verde

cebolinha

orégano

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango com o tablete de caldo de galinha por 1 hora ou até ficar bem cozido, desfie e reserve.Coloque um copo americano de leite no congelador até ele congelar nas bordas.

Coloque no liquidificador o leite, o cheiro-verde, a cebolinha, o orégano e o sal.

Bata até as ervas se misturarem, despeje o óleo até a maionese dar ponto.

Misture a maionese com o frango mexendo bem até incorporar.

Leve para a geladeira por meia hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38694-pate-facil-de-frango.html