

PATÊ LA MAISON

INGREDIENTES

1 kg fígado de galinha
100 g de toucinho fresco picadinho
1 alho poró
1/2 copo conhaque
1/2 copo vinho madeira R
250 ml creme de leite
1/2 xícara manteiga clarificada
2 cebolas raladas
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhar o fígado em 1/2 panela de água até ficar macio.
Colocar numa frigideira 1 colher de manteiga, as cebolas e o alho poró picadinho (só a parte branca).
Refogar as cebolas e o alho poró na manteiga.
Colocar o fígado e o toucinho, continuar refogando, se secar adicionar mais um pouco de manteiga.
Flambar com o conhaque e retirar do fogo.
Levar ao liquidificador com o vinho Madeira "R" e o creme de leite.
Acertar o sal e a pimenta.
Colocar em pequenas tigelas e cobrir com manteiga clarificada.
Levar à geladeira para solidificar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40788-pate-la-maison.html>