

PATÊ LA MAISON

INGREDIENTES

1 kg figado 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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