

PATÊ DE CARNE COM COUVE

INGREDIENTES

300 g de carme assada desfiada

2 folhas de couve cortadas (finas)

2 colheres de azeite

1 alho picado

1/2 xícara de maionese

2 colheres de creme de leite (sem soro)

Salsa (a gosto)

MODO DE PREPARO

Refogue a couve no alho com o azeite.

Deixe esfriar e junte com os outros ingredientes, é só misturar e está pronto para servir.

Ótimo para sanduíche natural.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46931-pate-de-carne-com-couve.html>