PATÊ DE PEITO DE PERU DEFUMADO

INGREDIENTES

200 g de peito de peru defumado (fatiado, ralado ou inteiro)

1/2 cebola ralada

1 colher de sopa de maionese

1/2 caixa de creme de leite

1 colher de sopa de azeite de oliva

Salsinha, coentro e cebolinha cortadas (à gosto)

1 pitada de pimenta do reino

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata o peito de peru no liquidificador ou triturador até ficar totalmente moído.

Num refratário misture a cebola ralada e o peito de peru.

Acrescente o creme de leite, o azeite, a maionese, a pimenta-do-reino e o sal, misture com uma colher ou garfo até obter uma mistura homogênea.

Acrescente os temperos verdes bem picadinhos e misture.

Leve à geladeira por aproximadamente 30 minutos.

Sirva com torradas ou canapés.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49389-pate-de-peito-de-peru-defumado.html