PATÊ DE FRANGO E CALABRESA

INGREDIENTES

250 g de filé de peito de frango

100 g de linguiça calabresa fina

1 sazón para aves

4 colheres de sopa de milho verde

6 colheres de sopa de maionese

3 colheres de sopa de azeitona

cheiro verde a gosto

óleo para fritar o frango e a linguiça

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o sazón, frite com pouco óleo e reserve.

Pique a linguiça calabresa e a azeitona, frite-as em pouco oleo e reserve.

Pegue o frango e bata no liquidificador, coloque em uma travessa.

Pegue a linguiça e bata no liquidificador e coloque na travessa.

Pique o cheiro verde e acresecente na tigela.

Coloque o milho verde também.

Em seguida coloque a maionese e misture tudo até icar homogêneo.

Sirva com o biscoito de sua preferência.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50019-pate-de-frango-e-calabresa.html