

# PATÊ DE FRANGO COM CHEDDAR

## INGREDIENTES

200 g de peito de frango cozido  
1/2 copo de requeijão sabor cheddar  
1 copo de leite  
1 cebola pequena  
sal a gosto  
azeite para temperar  
milho enlatado  
azeitonas picadas

## MODO DE PREPARO

O frango cozido deve ser desfiado ou triturado no processador. Depois colocar um pouco de azeite na panela e dourar a cebola. Em seguida acrescentar o frango desfiado e o sal. Reserve.

Em outra panela colocar 1 copo de leite e 1/2 copo de requeijão sabor cheddar.

Mexer esta mistura até o caldo ficar homogêneo.

Se o requeijão não for de boa qualidade o caldo ficará ralo, deve-se acrescentar mais requeijão para engrossar.

Desligar o fogo e acrescentar o frango temperado com a cebola e sal.

Acrescentar milho e azeitona conforme o gosto.

Esta receita pode ser usada como acompanhamentos de torradas, pães e biscoitos, ou pode ser usada para rechear um torta salgada (aquelas que são feitas com pão de forma sem casca).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52620-pate-de-frango-com-cheddar.html>