

PATÊ DE CHAMPAGNE

INGREDIENTES

125 g de pernil
125 g de lombinho
100 g de toucinho defumado
15 g de alho picado
40 ml de vinho branco
125 g de bacon fatiado
1 limão
Pimenta e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Limpa pica todas as carnes menos as fatias de bacon.
Passe as carnes no processador.
Juntar os outros ingredientes e bater novamente.
Leve à geladeira por 1 hora.
Forrar uma forma de Terrine com as fatias de bacon no fundo.
Acrescenta as carnes processadas e finalizar com mais bacon.
Coloque o suco de limao em cima e cubra com 2 camadas de papel alumínio.
Leve o pate em banho maria a um forno preaquecido em temperatura média por 1 hora.
Aumente aos poucos a temperatura do forno até ficar alto.
O patê estará pronto quando ele fica rodeado de água no lado.
O patê deve ser servido frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55726-pate-de-champagne.html>