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