

PATÊ DE FRANGO

INGREDIENTES

1 peito de frango pequeno
1 caldo de galinha
1 iogurte natural sem açúcar
1 maionese pequena
1 pimenta de cheiro
2 dentes de alho
1 cebola pequena
cebolinha (4 folhas)
salsa (5 folhinhas)
1/2 limão médio
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango de preferência com a carcaça e o caldo de galinha
Espere esfriar e desfie
Refogue a cebola ralada ou picada em pequenos cubos, junte o alho a pimenta refogando
Acrescente o frango e doure até que não veja mais cebola, alho ou pimenta
Reserve o frango até esfriar
Após esfriar acrescente a maionese e misture
Adicione a cebolinha e a salsa picadas miúdas
Por fim, esprema o limão e adicione a pimenta
Sirva com pão sírio ou o pão de sua preferência

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1174-pate-de-frango.html>