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://areceitadavez.com.br/receita/1174-pate-de-frango.html