

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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