

Patê de Frango com Ricota

Proteico e prático, ótimo para variar no recheios das suas refeições;

🕒 Preparação 15 minutos 🕒 Total 20 minutos 16 Patês de frango com ricota

Ingredientes

ou	ou
400 gramas de peito de frango, sem pele, cozido	1 xícara de chá, picada de salsinha, crua (60 g)
ou	ou
150 gramas de queijo ricota	1 colher de chá, moido de condimento, orégano, moido (2 g)
ou	ou
1/2 unidade média de cenoura crua (60 g)	1 colher de sopa de condimento, açafrão (2 g)

Método de preparo

1

1. Em um mixer ou liquidificador coloque o frango, cenoura , temperos e bater por 3 minutos. Obs: Deixe na textura que preferir, com mais pedaços ou mais pastoso , controlando na velocidade do mixer, liquidificador;

2

2. Separe a massa batida, e adicione a ricota para bater sozinha e criar uma consistência de creme.

3

3. Após, misture tudo e ajuste o sal , logo seu patê de frango está pronto para ser degustado.

4

-Manter por 3 dias na geladeira. - Faça 4 porções de 200gr ; Agora é só usar nas preparações que desejar;