

Pate de frango

20 porções

Ingredientes

ou

1 unidade grande de peito de galinha ou frango (270 g)

ou

1 unidade média de cenoura crua ralada (120 g)

ou

1 colher de sopa cheia, picado de cebola (10 g)

ou

100 gramas de queijo ricota

ou

100 gramas de milho

ou

2 colheres de sopa de azeite de oliva (16 g)

Método de preparo

1

Cozinhar o peito de frango. Pode colocar temperos como: sal, páprica, cebola e alho se quiser. 1- fritar o frango até ele ficar douradinho. Cobrir com água e cozinhar na panela de pressão. Depois que pegar pressão mais uns 15 minutos.

2

Desfiar o frango e deixar esfriando

3

Depois que esfriar, misturar todos os ingredientes e colocar para gelar.