

**PATÊ DE FRANGO COM RICOTA**

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

-  15 minutos
-  20 minutos
-  16 Patês de frango com ricota

INGREDIENTES

- 400 gramas de peito de frango, sem pele, cozido
- 150 gramas de queijo ricota
- 1/2 unidade média de cenoura crua [60 g]
- 1 xícara de chá, picada de salsinha, crua [60 g]
- 1 colher de chá, moído de condimento, orégano, moído [2 g]
- 1 colher de sopa de condimento, açafrão [2 g]

MÉTODO DE PREPARO

- 1º 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;
- 2º 2. Separe a massa batida, e adicione a ricota para bater sozinha e criar uma consistência de creme.
- 3º 3. Após, misture tudo e ajuste o sal , logo seu patê de frango está pronto para ser degustado.
- 4º -Manter por 3 dias na geladeira. - Faça 4 porções de 200gr ; Agora é só usar nas preparações que desejar;

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR 4 PATÊS DE FRANGO COM RICOTA (250 g)	% DDR
ENERGIA	136 kcal	34 kcal	2 %
CARBOIDRATOS	2 g	1 g	0 %
PROTEÍNA	22 g	5 g	7 %
GORDURA	4 g	1 g	2 %
GORDURAS SATURADAS	2 g	0 g	2 %
FIBRA ALIMENTAR	1 g	0 g	1 %
SÓDIO	90 mg	23 mg	1 %