

VEM AÍ ...

JANEIRO 2023

O MAIOR CAMPEONATO DE FUTSAL DA REGIÃO

53º CAMPEONATO DE FÉRIAS

**DRACENA
2023**

REALIZAÇÃO



**PREFEITURA DE
DRACENA**
CIDADE MILAGRE

SECRETARIA DE
ESPORTES, LAZER
E JUVENTUDE

INSCRIÇÕES ABERTAS

A PARTIR DO DIA 07 DE NOVEMBRO

OBS: INSCRIÇÕES 02 CESTA BÁSICAS

CULINÁRIA

PATÊ DE FRANGO CREMOSO

INGREDIENTES

- 1- 500 g de frango desfiado cozido
- 2- 300 g de maionese
- 3- 6 colheres de requeijão
- 4- 2 cenouras médias raladas
- 5- 250 g de milho verde
- 6- 250 g de azeitona
- 7- cheiro verde (opcional)
- 8- sal a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

- 1- Em um vasilha colocar o frango desfiado.
- 2- Misture o frango com a maionese até formar um creme.
- 3- Misture o requeijão até que fique bem cremoso, dependendo da quantidade de frango colocar mais maionese e requeijão.

4- Logo após, adicionar a cenoura ralada, o milho verde, azeitona e o cheiro-verde.

5- Misture até juntar todos os ingredientes.

6- Está pronto.

7- Essa receita pode ser servida com bolachas de sal, pão branco, tapiocas ou até mesmo como petisco.

