



DENGUE MATA

faça a sua parte
não deixe água
parada

SECRETARIA DE
SAÚDE E HIGIENE PÚBLICA



PREFEITURA DE
DRACENA
CIDADE MILAGRE

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, adicio-

nar 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.

