

Patã de Frango Simples  MUITO RÁPIDO DE PREPARAR

Normal 0 21 Normal 0 21 Reunir os amigos em casa se tornou um hábito muito comum entre as pessoas, afinal de contas, é muito gostoso receber os amigos para colocar o papo em dia. As chamadas happy hour se caracterizam por reuniões informais, por isso, as comidas e bebidas oferecidas em nada se comparam a almoços e jantares que preparamos para familiares e amigos. Pelo contrário, o despojamento é a principal palavra de ordem. Entre as comidinhas que figuram em 9 entre 10 reuniões informais está o pat. Mas, de que é feito o pat? Qual a sua origem? O pat consiste em uma mistura pastosa que se come fria. Feita de maionese, ele pode receber diversas misturas como ervas, presunto, fígado, carne e peixes. Já a origem do pat; é muito antiga, tanto que os egípcios já apreciavam, desde a antiguidade, essa iguaria feita com fígado de pato. Já os gregos e os romanos preferiam utilizar o fígado de ganso para preparar os pratos. No entanto, foram os franceses que levaram o pat ao conhecimento do mundo ao começarem a produzir o foie gras (fígado de ganso). Hoje, além do tradicional pat de foie gras, há uma imensa variedade de novos sabores como o [pate de frango](#), de salame, de sardinha, de atum, de atum com azeitonas, de alho, de queijo, de beterraba, de queijo ralado, de atum light, enfim, você pode preparar mais de uma pasta de pat e servir, com certeza elas farão o maior sucesso e vão agradar em muito o paladar dos convidados. Ervas e temperos também são muito bem-vindos na elabora das pastas. Se você for preparar uma pasta, como por exemplo, o pate de frango simples, você ver que é muito fácil, simples e rápida a prepara, tanto que ela já estará pronta em um piscar de olhos. O pat de frango simples também é uma receita muito saborosa, e por isso, esta é uma das pastas mais consumidas. Lembre-se, porém, de que os ingredientes do pat devem estar sempre frescos e serem de alta qualidade, pois são assim, será garantido o resultado final. Depois de pronto, o pat pode ser servido sobre fatias de pão ou torrada. Outra dica é servir o pat como sofisticadas entradas. Vale ressaltar que assim que o pat estiver pronto, este deve ser levado à geladeira para firmar a sua textura. Quando for servido, o pat deve estar bem fresquinho. Acompanhado de cerveja, suco, refrigerante ou até um vinho, com certeza o pat vai fazer muito sucesso entre amigos e familiares. E como é muito simples preparar pat, até mesmo quem não sabe cozinhar, quem não tem prática com as panelas, pode mostrar seus dotes culinários preparando deliciosas pastas de pat para servir aos seus convidados. Basta escolher os sabores e misturar os ingredientes. Atualmente, não há quem resista a uma mesa cheia de pastinhas deliciosas e coloridas. Além de serem oferecidas em casa, o pat também está presente em bares e restaurantes, que incluem o pat em seu cardápio e oferecem a seus clientes assim que eles chegam ao local, antes mesmo do prato principal. Normal 0 21 Normal 0 21

Sobre o Autor

Jornalista formada na Facha/RJ.

Source: <http://www.artigopt.com>