



## Filé de Frango Recheado com Patê de Cenoura

[www.receitasdafia.com/receitas/file-de-frango-recheado-com-pate-de-cenoura](http://www.receitasdafia.com/receitas/file-de-frango-recheado-com-pate-de-cenoura)

Essa receita de filé de frango recheado com patê de cenoura é simplesmente deliciosa. Aprenda como fazer! [Filé de Frango Recheado com Patê de Cenoura](#)

 30 min

 6 porções

### Ingredientes

#### PATÊ DE CENOURA

- 1 xícara de [cenoura](#) crua ralada
- 1 cebola picadinha
- 1 colher de (chá) de óleo
- 1 pitada de sal
- 2 dentes de alho amassados
- 2 colheres de creme de leite
- 3 colheres de [mussarela](#) ralada

#### CREME

- 1 ovo
- 3 colheres de mussarela
- 2 colheres de [creme de leite](#)

#### FILÉ DE FRANGO

- 750 g de filé de [frango](#)
- Sal a gosto
- 1 pitada de pimenta do reino
- Ervas secas a gosto
- Colorau a gosto
- Cheiro verde a gosto para finalizar.

## Modo de Preparo

1. Tempere os filés e frango e reserve.

### PATÊ DE CENOURA

1. Em uma panela adicione o óleo, a cebola, a cenoura, sal e alho. Refogue.
2. Retire do fogo e acrescente o creme de leite, a mussarela e misture bem. Reserve.

### CREME

1. Em uma vasilha coloque o ovo, a mussarela e o creme de leite. Misture e reserve.
2. Abra os filés temperados, coloque uma colher de patê em cada um e espalhe.
3. Enrole como rocambole e coloque em uma travessa untada um ao lado do outro.
4. Por último adicione o creme por cima.
5. Leve ao forno para assar ate ficar bem dourado.
6. Retire do forno e salpique o cheiro verde.