SALPICÃO DE FRANGO À MINHA MODA

INGREDIENTES

2 peitos de frango

1 pé de salsão cortado em tiras

1 pimentão verde sem pele cortado em tiras

1 pimentão vermelho sem pele cortado em tiras

1 pimentão amarelo sem pele cortado em tiras

2 cebolas médias picadas

3 maçãs sem casca e sem sementes picadas

2 cenouras raladas no ralo grosso

200 g de tomate cereja cortado ao meio

1/2 xícara (chá) de uva-passas sem sementes

1/2 xícara (chá) de salsinha picada

1 xícara (chá) de maionese

2 tabletes de caldo de frango caipira

1 colher (sopa) de glutamato monossódico

sal e pimenta a gosto

azeite a gosto

1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

Cozinhe, em uma panela com água, os peitos de frango com 2 tabletes de caldo de frango caipira

Tire os fios do salsão antes de cortá

Misture o frango desfiado com os demais ingredientes menos a batata palha

Leve ao refrigerador, em um pote com tampa, até a hora de servir

Na hora de servir, coloque metade da batata palha e misture com o frango desfiado

A outra metade da batata palha coloque por cima e em volta do salpicão

Sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12340-salpicao-de-frango-a-minha-moda.html