SALPICÃO DO PH

INGREDIENTES

2 latas de milho em conserva

2 latas de ervilha em conserva

4 maçãs fugi sem casca picadas em pedaços finos

1 1/2 kg de maionese tradicional

1 kg de peito de frango limpo

300 g de uva passa escura sem caroço

salsinha e cebolinha a gosto picadas

4 cenouras médias raladas

500 g de batata palha extra fina

1 limão taiti inteiro espremido

sal a gosto

azeite extra virgem a gosto

200 g de tomate seco para decorar

2 tabletes de caldo de galinha

MODO DE PREPARO

Coloque os pedaços de peito de frango para cozinhar na panela de pressão com os tabletes de caldo de galinha, por aproximadamente trinta minutos ou até perceber que o frango ficou mole para ser desfiado no processador

Ralar as cenouras e coloque em uma bacia grande plástica

Lavar bem o milho e a ervilha e coloque na bacia

Acrescente a uva

Acrescentar a salsinha, a cebolinha, o azeite e o suco do limão na bacia

Acrescentar as maçãs descascadas e cortadas em finos pedaços na bacia

Processar todo o frango para desfiar e colocar na bacia

Adicionar toda a maionese junto com 400g da batata frita extra fina na bacia

Coloque sal a gosto

Misture todos os ingredientes mexendo bem até que forme uma mistura homogênea e de consistência firme e bem úmida

Coloque toda a mistura em um pirex grande, espalhando de forma homogênea

Cobrir e decorar com o resto da batata palha, acrescido de um pouco de salsinha, uva

Finalize espalhando o tomate seco

Recomenda

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12467-salpicao-do-ph.html