## SALPICÃO NORDESTINO

## **INGREDIENTES**

- 3 cenouras grandes
- 1 kg de frango desfiado
- 250 g de presunto
- 250 g de mussarela
- 1 lata de milho
- 1 lata de ervilha
- 3 ou 4 maçãs
- uvas passas
- 1/2 caixa de creme de leite
- maionese a gosto
- batata palha

## MODO DE PREPARO

Coloque a cenoura em água fervente de 2 a 3 minutos, espere esfriar e rale

Adicione o frango desfiado e misture

Em seguida, adicione o presunto e a mussarela cortados em tiras pequenas

Corte a maçã em tirinhas e adicione à mistura

Logo após, misture o milho, ervilha e passas

Se quiser, rale 1/2 cebola pequena e adicione à maionese, coloque no salpicão e misture bem (evite colocar muita maionese, para não ficar muito forte)

Adicione o creme de leite e deixe o salpicão bem cremoso, e se achar que precisa de mais maionese ou creme de leite, adicione a gosto

Por último, adicione um pacote de batata palha ao salpicão e misture

Para finalizar, coloque 1 ou 2 pacotes por cima e está pronto

<strong>Veja também mais essas outras receitas deliciosas de Salpicão logo abaixo:</strong>

<a href="https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12467-salpicao-do-ph.html"><strong>SALPICÃO DO PH</strong></a>

<a

 $\label{lem:href} $$ href="https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12340-salpicao-de-frango-a-minha-moda.html"><strong>SALPI CÃO DE FRANGO À MINHA MODA</strong></a>$ 

<a href="https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11889-salpicao-de-frios.html"><strong>SALPICÃO DE FRIOS</strong></a>

<a href="https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11689-salpicao-especial-da-suh.html"><strong>SALPICÃO ESPECIAL DA SUH</strong></a>

<a

href="https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8912-salpicao-de-frango-com-ovos.html"><strong>SALPICÃO DE FRANGO COM OVOS</strong></a>

<a

href="https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8759-salpicao-de-macarrao-na-travessa.html"><strong>SALPIC ÃO DE MACARRÃO NA TRAVESSA</strong></a>

- <a href="https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8282-salpicao-de-frango.html"><strong>SALPICÃO DE FRANGO</strong></a>
- <a href="https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6801-salgadinho-de-salpicao.html"><strong>SALGADINHO DE SALPICÃO</strong></a>
- <a href="https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6715-salpicao-no-palito.html"><strong>SALPICÃO NO PALITO</strong></a>

<a

href="https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6629-salpicao-de-frango-enformado.html"><strong>SALPICAO DE FRANGO ENFORMADO</strong></a>

<a

href="https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6269-salpicao-da-val-sem-maionese.html"><strong>SALPICÃO DA VAL SEM MAIONESE</strong></a>

- <a href="https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5973-salpicao.html"><strong>SALPICÃO</strong></a>
- <a href="https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5931-salpicao-delicioso-e-rapido.html"><strong>SALPICÃO DELICIOSO E RÁPIDO</strong></a>

<a

href="https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2755-salpicao-de-bacalhau-saudavel-para-o-natal.html"><strong>SALPICÃO DE BACALHAU SAUDÁVEL PARA O NATAL</strong></a>

- <a href="https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2709-salpicao-de-kani-kama.html"><strong>SALPICÃO DE KANI KAMA</strong></a>
- <a href="https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2609-farofa-de-salpicao-natalina.html"><strong>FAROFA DE SALPICÃO NATALINA</strong></a>
- <a href="https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2581-salpicao-de-bacalhau-facil.html"><strong>SALPICÃO DE BACALHAU FÁCIL</strong></a>
- <a href="https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2551-farofa-salpicao-facil.html"><strong>FAROFA SALPICÃO FÁCIL</strong></a>
- <a href="https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2435-salpicao-delicioso-e-facil.html"><strong>SALPICÃO DELICIOSO E FÁCIL</strong></a>
- <a href="https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1312-salpicao-simples.html"><strong>SALPICÃO

## SIMPLES</strong></a>

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

 $\underline{https://receitasface is rapidas.com.br/receita/12763-salpicao-nordestino.html}$