

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

Veja também mais essas outras receitas deliciosas de Salpicão logo abaixo:

[**SALPICÃO DO PH**](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12467-salpicao-do-ph.html)

[**SALPICÃO DE FRANGO À MINHA MODA**](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12340-salpicao-de-frango-a-minha-moda.html)

[**SALPICÃO DE FRIOS**](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11889-salpicao-de-frios.html)

SALPICÃO ESPECIAL DA SUH

SALPICÃO DE FRANGO COM OVOS

SALPICÃO DE MACARRÃO NA TRAVESSA

SALPICÃO DE FRANGO

SALGADINHO DE SALPICÃO

SALPICÃO NO PALITO

SALPICÃO DE FRANGO ENFORMADO

SALPICÃO DA VAL SEM MAIONESE

SALPICÃO

SALPICÃO DELICIOSO E RÁPIDO

SALPICÃO DE BACALHAU SAUDÁVEL PARA O NATAL

SALPICÃO DE KANI KAMA

FAROFA DE SALPICÃO NATALINA

SALPICÃO DE BACALHAU FÁCIL

FAROFA SALPICÃO FÁCIL

SALPICÃO DELICIOSO E FÁCIL

SALPICÃO

SIMPLES

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12763-salpicao-nordestino.html>