

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**](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11689-salpicao-especial-da-suh.html)

[**SALPICÃO DE FRANGO COM OVOS**](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8912-salpicao-de-frango-com-ovos.html)

[**SALPICÃO DE MACARRÃO NA TRAVESSA**](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8759-salpicao-de-macarrao-na-travessa.html)

[**SALPICÃO DE FRANGO**](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8282-salpicao-de-frango.html)

[**SALGADINHO DE SALPICÃO**](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6801-salgadinho-de-salpicao.html)

[**SALPICÃO NO PALITO**](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6715-salpicao-no-palito.html)

[**SALPICAÇÃO DE FRANGO ENFORMADO**](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6629-salpicao-de-frango-enformado.html)

[**SALPICÃO DA VAL SEM MAIONESE**](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6269-salpicao-da-val-sem-maionese.html)

[**SALPICÃO**](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5973-salpicao.html)

[**SALPICÃO DELICIOSO E RÁPIDO**](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5931-salpicao-delicioso-e-rapido.html)

[**SALPICÃO DE BACALHAU SAUDÁVEL PARA O NATAL**](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2755-salpicao-de-bacalhau-saudavel-para-o-natal.html)

[**SALPICÃO DE KANI KAMA**](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2709-salpicao-de-kani-kama.html)

[**FAROFA DE SALPICÃO NATALINA**](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2609-farofa-de-salpicao-natalina.html)

[**SALPICÃO DE BACALHAU FÁCIL**](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2581-salpicao-de-bacalhau-facil.html)

[**FAROFA SALPICÃO FÁCIL**](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2551-farofa-salpicao-facil.html)

[**SALPICÃO DELICIOSO E FÁCIL**](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2435-salpicao-delicioso-e-facil.html)

[**SALPICÃO**](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1312-salpicao-simples.html)

SIMPLES

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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