SALPICÃO DE FRANGO COM BATATA FRITA

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango (sem osso) cozido e desfiado

1 kg de batata cortada em cubinhos pequenos

1 maçã grande

1 cebola grande

1 pote de maionese 500 g

1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango com os temperos de sua preferência, desfie e reserve.

Frite a batata cortada em cubinhos em pequenas porções e vá reservando em um recipiente grande.

Corte a maçã e a cebola em cubinhos pequenos e junte no recipiente com a batata já frita.

Junte o frango desfiado com a batata frita, a maçã e a cebola.

Despejar toda a maionese no recipiente com os demais ingredientes e misture bem até todos os ingredientes estarem bem envolvidos com a maionese.

Colocar em uma travessa para servir e levar à geladeira por 04 horas.

Ao servir, acrescentar batata palha por cima.

Obs: não precisa acrescentar sal, pois a maionese já tem o tempero necessário.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13460-salpicao-de-frango-com-batata-frita.html