

SALPICÃO DE FRANGO DA KAKÁ MENDONÇA

INGREDIENTES

- 1 frango defumado ou 1 peito de frango e 4 sobrecoxas
- 1 cebola grande picada em tirinhas
- 2 cenouras grandes raladas na parte grossa do ralo
- 3 pimentões (1 verde, 1 vermelho e 1 amarelo) cortados em tirinhas bem fininhas
- 4 maçãs médias descascadas e raladas na parte grossa do ralo (deixe por último)
- 2 copos de requeijão cremoso ou 1 copo de requeijão e maionese para completar até ficar homogêneo
- 1 pacote pequeno de uva passa sem semente (opcional)
- 2 colheres (chá) de azeite
- 1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

Pique a cebola em tirinhas e, depois de picadas, coloque na água bem gelada e reserve.

Cozinhe o frango em uma panela de pressão com bacon.

Após desfiar o frango, coloque-o em uma tigela que caiba todos os ingredientes.

Em seguida, escorra a água da cebola.

Acrescente a cebola, a cenoura e o pimentão na tigela que está o frango.

Em seguida, vá adicionando o requeijão cremoso, aos poucos, e misturando sempre.

Rale as maçãs, uma por uma, e misturando sempre para não ficarem escuras.

Após isso, coloque o azeite e, se preferir, acrescente a uva passa.

Corrija o sal, se necessário.

Leve à geladeira em uma tigela com tampa e deixe por cerca de 2 horas.

Na hora de servir, acrescente metade da batata palha e misture com o salpicão, e a outra metade utilize para cobrir todo o salpicão.

Quanto mais tempo na geladeira, melhor.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15102-salpicao-de-frango-da-kaka-mendonca.html>