

SALPICÃO DE FRANGO DEFUMADO DA KAKÁ

INGREDIENTES

- 1 frango defumado inteiro e desfiado
- 2 cebolas grandes cortadas ao meio e em tirinhas bem finas (depois de cortadas, deixe em água bem gelada de 20 a 30 minutos)
- 3 pimentões (1 verde, 1 vermelho e 1 amarelo) cortados ao meio e em tirinhas bem finas
- 2 cenouras grandes raladas na parte grossa do ralo
- 4 maçãs raladas na parte grossa do ralo (deixe elas por último)
- 1 pacote de batata palha
- 2 copos de requeijão cremoso (200 g cada) ou você pode completar com maionese
- 1 pacote de uvas passas sem sementes

MODO DE PREPARO

Coloque o frango desfiado em uma vasilha que caiba todos os ingredientes.

Escorra a cebola e acrescente junto ao frango.

Coloque os pimentões, a uva passa, a cenoura ralada e vá misturando o requeijão aos poucos.

Rale as maçãs, uma a uma, e vá misturando tudo.

Leve à geladeira em uma vasilha com tampa e deixe por cerca 2 horas antes de servir.

Na hora de servir, acrescente metade da batata palha do pacote e misture ao salpicão.

Coloque em uma vasilha para servir e adicione a outra metade da batata palha por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15621-salpicao-de-frango-defumado-da-kaka.html>