

SALADINHA DE FRANGO PARA CANAPÉS

INGREDIENTES

700 g de peito de frango
1 cebola pequena
2 dentes de alho
sal a gosto
3 colheres (sopa) de óleo
1 pitada de noz-moscada ralada
2 tomates picados (sem pele nem sementes)
2 cenouras raladas
1 maçã picada em cubinhos
10 azeitonas pretas picadas
5 colheres (sopa) de salsa picada
5 colheres (sopa) cebolinha picada
200 g de creme de ricota
3 colheres (sopa) de maionese
3 colheres (sopa) azeite extravirgem
3 colheres (sopa) de uva passa (opcional)

MODO DE PREPARO

Pique o peito de frango em pedaços médios.

Refogue com cebola, alho, sal e uma pitada de noz-moscada.

Deixe cozinhar com a panela semi tampada, mexendo de vez em quando (não acrescente água).

Desfie o frango cozido numa travessa.

Acrescente os tomates, as cenouras, a maçã, a salsa, a cebolinha, as azeitonas, a maionese e o creme de ricota, misturando bem.

Se necessário, acrescente uma pitada de sal.

Se preferir, acrescente também as uvas passas.

Sirva com torradas, baguetes fatiadas, biscoito salgado tipo aperitivo e também como recheio de barquetes e tarteletes.

Também fica ótimo como recheio de sanduíche natural.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17027-saladinha-de-frango-para-canapes.html>