

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.