

SALPICÃO DE FRANGO COM MOLHO ROSÉ

INGREDIENTES

MOLHO ROSÉ:

Molho rosé: 200 g maionese (pacote pequeno)

150/200 g catchup

1 caixa de creme de leite

3/4 de colheres (sopa) de mostarda

MODO DE PREPARO

SALPICÃO:

Salpicão: Cozinhe o frango na panela de pressão (tempere a água do cozimento com sal, pimenta e dois dentes de alho).

Desfie o frango e reserve na geladeira.

Descasque a batata, corte em cubos e cozinhe al dente.

Escorra e leve à geladeira.

Corte a cebola em tiras finas (corte julienne), misture 1 colher (sopa) de açúcar e deixar descansar por 30 minutos.

Lave em um escurador para retirar o açúcar, reserve.

Corte as maçãs em cubos e misturar ao suco do limão pra não escurecer. reserve na geladeira.

Após a primeira etapa é hora de começar a montar o prato: num refratário grande junte todos os ingredientes.

Primeiro a cenoura ralada, o milho e a ervilha, uva passas, azeitonas, a cebola lavada, presunto em cubos, maçãs, castanha, a batata cozida, o frango.

Por último, adicione o azeite e misture bem todos os ingredientes.

MOLHO ROSÉ:

Molho rosé: Misture num bowl todos os ingredientes e bata até obter uma mistura homogênea.

Finalização do prato: na hora de servir, misture o molho ao salpicão e finalize o prato com a batata palha por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18694-salpicao-de-frango-com-molho-rose.html>