SALPICÃO COM SALSÃO DA GLACI

INGREDIENTES

3 kg de batatas

1 peito de frango (médio)

1 maço de salsão

1 maçã verde

1 cebola (média)

200 g de uvas passas pretas

500 g de maionese

3 sachês de temperos para salada

1 limão

Sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque o peito de frango para cozinhar com água e um pouquinho de sal.

Depois de cozido (cerca de 20 minutos), espere esfriar retire a pele e os ossos.

Em seguida, desfie a carne e reserve.

Descasque as batatas e corte-as em cubinhos pequenos (cerca de 1x1 cm).

Em uma panela, coloque as batatas cortadas com água até cobri-las, e em seguida, adicione um pouco de sal e leve ao fogo.

Quando ferver, deixe cozinhando por 3 minutos.

Após cozida, retire toda água quente e deixe esfriar bem.

Em outra vasilha (grande), corte em cubinhos pequenos a maçã (com casca) e adicione o suco do limão, mexendo bem para que a maçã não fique preta.

Lave e raspe de leve os talos do salsão (sem as folhas), corte-os em tirinhas (não muito finas) e, em seguida, corte em pedacinhos.

Pique (ou rale) a cebola, e acrescente as uvas passas.

Acrescente as batatas e o frango desfiado (depois de frios), os sachês do tempero e a maionese.

Mexa bem todos os ingredientes, e leve a geladeira por meia hora antes de servir, de forma a concentrar o gosto do tempero.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18801-salpicao-com-salsao-da-glaci.html