

SALADA MARROQUINA

INGREDIENTES

- 1 kg de peito de frango cozido e desfiado
- 1/2 kg de trigo para quibe (hidrate-o conforme instruções do fabricante)
- 2 cebolas cortadas em cubos (se preferir use as roxas, pois são menos ácidas)
- 4 tomates sem sementes cortados em cubos
- 1 maço de hortelã
- 1 maço de salsinha (ou o cheiro-verde completo fica à gosto)
- uvas-passas brancas e pretas a gosto
- 1/2 xícara de nozes picadas
- 1 ou 2 copos de iogurte natural (fica a gosto o quanto preferirem a salada mais ou menos molhadinha)
- 1 vidro de maionese light
- suco de 3 limões
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Hidrate o trigo conforme instruções do fabricante (lembrando que essa receita rende muito, caso queira faça apenas meia receita).

Cozinhe o peito de frango de 15 a 20 minutos, desfie e reserve.

Assim que o trigo estiver pronto e o frango já tiver em temperatura ambiente, basta misturar todos os ingredientes e ir experimentando até que fique temperado a gosto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19420-salada-marroquina.html>