

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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