

SALPICÃO DE NATAL ESPECIAL

INGREDIENTES

2 kg de filé de peito cozido e desfiado
700 g de presunto picado
100 g de passas
100 g de azeitona picada
3 tomates cozidos sem pele e picados
200 g de milho verde
200 g de ervilha
1 colher (sopa) de queijo parmesão
suco de 1 limão
2 pimentões verdes picado bem pequeno
1 cebola pequena picada
250g de maionese
2 maçãs picadas sem casca

MODO DE PREPARO

Deixe a cebola em uma tigela com açúcar e água gelada até sair a acidez da cebola.

Junte todos os ingredientes em um recipiente grande.

Coloque na geladeira uns 60 minutos.

Sirva gelado com batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19589-salpicao-de-natal-especial.html>