

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>