

# SALPICÃO DE NATAL

## INGREDIENTES

2 peitos de frangos  
1 lata de ervilha  
1 lata de milho verde  
300 g de azeitona sem caroço  
300 g de uva-passa  
1 caixa de creme de leite  
250 g de maionese  
2 maçãs  
5 batatas  
500 g de uva verde

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango e desfie com um garfo ou no processador.

Corte a batata em cubinhos e cozinhe até ficarem macias.

Descasque as maçãs e corte-as em cubinhos, corte também as uvas verdes (retire os caroços).

Misture o frango desfiado, a ervilha, milho, azeitona, uva-passa, maçãs, batatas e a uva verde.

Adicione o creme de leite e a maionese (se preferir um salpicão mais light, substitua o creme de leite e a maionese por iogurte natural).

Leve à geladeira até a hora de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/19969-salpicao-de-natal.html>