

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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