

SALPICÃO BOSSA NOVA

INGREDIENTES

1/2 kg de lombo de porco
1/2 kg de carne de vaca
2 peitos de frango cozidos e temperados separadamente
200 g de presunto
200 g de mortadela
100 g de azeitonas verdes
100 g de azeitonas pretas
4 colheres (sopa) de salsa picada
2 colheres (sopa) de cebolinha (só a parte branca) picada
1 pimentão vermelho
1 pimentão verde
limão
vinagre
pimenta-do-reino
ovos cozidos
ramos de salsa
folhas de alface
azeite de oliva
tomate
molho tártaro ou maionese
1/2 xícaras de pickles picados
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte em tirinhas os pimentões, o presunto, a mortadela, o lombo, o frango e a carne de vaca.

Coloque tudo em uma tigela, junte as azeitonas inteiras (sem caroço), os pickles, a salsa e a cebolinha. Tempere muito bem com um molho preparado com vinagre, limão, sal, pimenta-do-reino e muito azeite. Deixe repousar na geladeira por 2 horas.

À hora de servir, arrume o salpicão no centro de uma travessa e guarneça à volta toda com metades de ovos cozidos, ramos de salsa, rodela de tomate e folhas de alface.

Acompanha com molho tártaro bem consistente e picante ou molho maionese.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20241-salpicao-bossa-nova.html>