

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 tártero ou maionese

1/2 xícaras de picles 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 picles, 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, rodelas de tomate e folhas de alface.

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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