

# SALADA DE TRIGUILHO COM UVAS SECAS

## INGREDIENTES

1/2 pacote de triguilho

500 g de uvas secas

1 /2 maço de alface

2 cenouras grandes

1 peito de frango desfiado

1 porção de azeitona

1 cebola picada

1 maço de cebolinha

sal e azeite a gosto

## MODO DE PREPARO

Deixe o triguilho de molho em água, por volta de 30 minutos, escorra bem sem deixar água, pode colocar na peneira para escorrer bem e reserve.

Rale a cenoura na parte grossa do ralo e corte a alface mais finas e coloque a cebola de cabeça picada, azeitonas, o peito de frango já cozido e desfiado e a cebolinha verde.

Misture o triguilho e os restos dos ingredientes e no final coloque as uvas secas picadas ou inteiras e sal e azeite a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21276-salada-de-triguilho-com-uvas-secas.html>