

SALADA DE TRIGUILHO COM UVAS SECAS

INGREDIENTES

1/2 pacote de trigoilho
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 trigoilho 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 trigoilho e os restos dos ingredientes e no final coloque as uvas secas picadas ou inteiras e sal e azeite a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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