

MAIONESE DE FRANGO LEVE

INGREDIENTES

frango desfiado
cebola
batata
azeitonas
salsinha
cebolinha
maionese light
cenoura ralada (opcional)

MODO DE PREPARO

Corte as batatas em cubos pequenos e cozinhe.

Quando estiver no ponto (macia) retire e deixe escorrer e esfriar (eu depois de escorrer coloco no freezer por uns 15 minutos, isso não vai endurecer a batata).

Deixe um pouco da batata para fazer um purê (não muito), acrescente a maionese (a gosto) e reserve.

Em uma travessa, misture a cebola bem picadinha, azeitonas, frango desfiado, salsinha e cebolinha bem picadinhos.

Se quiser, pode acrescentar também a cenoura ralada.

Após batatas estarem frias, misture na travessa com outros ingredientes.

Depois acrescentar o purê, leve à geladeira.

É bom fazer de um dia para outro, ou fazer cedo para comer a noite.

Não é necessário por qualquer tempero, mas faça de acordo com o seu gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25026-maionese-de-frango-leve.html>