

SALPICÃO ECONÔMICO

INGREDIENTES

2 xícaras de peito de frango, chester ou peru

2 xícaras de presunto tender cortado em tiras bem finas

6 rodelas de pimentão verde, vermelho e amarelo (2 a 2) picados bem pequenino

2 cenouras médias raladas

1/2 cebola cortada em cubos bem pequenos

2 talos de aipo (salsão) picados bem pequeno

1 maçã preferencialmente ácida, cortada em cubos pequenos

1 xícara de uva-passa pretas e/ou verdes

caldo de 1 limão siciliano e as raspas da casca

cebolinha cortada bem fininha

4 ou 5 colheres (sopa) de maionese

1 colher (sopa) de mostarda dijon

MODO DE PREPARO

Corte a maçã em cubos pequenos e esprema o caldo do limão siciliano para que não escureça.

Desfie o peito do frango, junte à ele, o presunto fatiado em tiras bem finas e todos os outros ingredientes bem picados.

Depois de estar tudo bem misturado, adicione a maçã picada e o caldo do limão.

À essa mistura, junte a maionese e a mostarda Dijon.

Acrescente por último, as raspas da casca do limão siciliano.

Coloque o salpicão em uma travessa e leve ao refrigerador por 30 minutos ou o bastante para refrigerar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25586-salpicao-economico.html>