

SALPICÃO ECONÔMICO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de peito de frango, chester ou peru
- 2 xícaras de presunto tender cortado em tiras bem finas
- 6 rodela 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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