

SALPICÃO COMPLETO DE FRANGO

INGREDIENTES

- 30 g de uva passa preta
- 1 pimentão verde grande
- 1 cebola média
- 1 tomate médio
- 2 batatas médias (já cozidas e sem casca)
- 2 cenouras médias (já cozidas e cortadas)
- 2 peitos de frango assados e desfiados (pode passar no liquidificador fica mas fácil de desfiar)
- 1 lata de azeitonas verdes já cortadas
- 1 lata de milho
- 1 lata de ervilha
- 1 maçã
- 300 g de queijo mussarela cortados em cubinho
- 300 g de presunto cortados em cubinhos
- 1 caixinha de maionese
- 1 caixinha de creme de leite
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Comece cortando as cenouras e as batatas cruas em pedaços pequenos, cozinhe-as e reserve.

Em seguida, corte a cebola, o tomate e o pimentão em pedaços pequenos e acrescente à cenoura e à batata.

Em seguida, acrescente as uvas passas, o frango, o queijo e o presunto.

Adicione a azeitona, o milho e a ervilha já sem a água da conserva à mistura anterior.

Mexa todos os ingredientes até que se misturem uniformemente e reserve.

Próximo ao horário de servir, acrescente a maçã cortada em pequenos pedaços, de 3 a 4 colheres de maionese e 2 de creme de leite.

Estes ingredientes só devem ser colocados quando servir pois podem estragar ou azedar a comida se ficarem muito tempo sem refrigeração.

Sirva e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/25785-salpicao-completo-de-frango.html>