

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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