

SALPICÃO MASTER

INGREDIENTES

250 g de presunto cortado em cubos
2 caixas de creme de leite
2 sachês de maionese
1 pacote de azeitonas fatiadas sem caroço
2 maçãs picadas ou raladas
200 g de uva passa
1/2 kg de peito de frango cozido
3 a 4 cenouras médias raladas
1 lata de milho verde

MODO DE PREPARO

Corte o frango em cubos grandes e tempere com sal, cominho e colorau.

Cozinhe em uma panela de pressão por aproximadamente 20 minutos e desligue o fogo.

Retire a água da panela e amasse o frango com uma colher grande até que esteja completamente desfiado.

Em uma travessa de vidro, misture a cenoura ralada com os demais ingredientes até que estejam bem incorporados.

Acrescente o frango desfiado e mexa bem.

Cubra com papel filme e leve pra gelar até a hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25867-salpicao-master.html>