

SALPICÃO DELÍCIA

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango

1 kg de cenoura ralada

500 g de maionese

2 cebolas médias

200 g de presunto picado

1 lata de milho

1 tablete de caldo de galinha

1 limão

azeitonas picadas a gosto

passas a gosto

batata palha

alho, pimenta-do-reino e crurry a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture água e limão e deixe o frango de molho por 10 minutos.

Acrescente o alho, o sal, o curry e escorra.

Em uma panela, adicione o caldo de galinha, doure a cebola com o óleo e refogue o frango.

Após refogar, deixe o frango cozinhar por completo, espere esfriar e desfie.

Adicione ao frango desfiado a azeitona, o milho, o presunto, a cenoura ralada e o restante da cebola ralada.

Finalize acrescentando a maionese e leve à geladeira.

Despeje a batata palha somente na hora de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26018-salpicao-delicia.html>