

SALADA RUSSA A LA SALETTI

INGREDIENTES

6 batatas inglesas cozidas e amassadas
2 cenouras cortadas a julienne
1 chuchu cortado a julienne
2 ovos cozidos
6 azeitonas picadas
100 g de vagem cortadas
1/2 kg de peito de frango
1 pote de maionese 400 g
1 lata de ervilha
3 tomates cortados a julienne
1/4 de pimentão cubinho
cebolinha e coentro a gosto
pimenta-do-reino, sal, catchup, mostarda e molho inglês a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas, as cenouras, os chuchu e a vagem em uma panela.
Em outra panela, cozinhe o peito de frango.
Enquanto cozinham, pique as azeitonas, o pimentão, o tomate, a cebolinha e o coentro a ser utilizado.
Amasse as batatas de uma forma rústica, deixando pedaços inteiro.
Desfie o frango para ficar fininho.
Corte os ovos em pedaço pequenos, deixando metade de 1 ovo para decoração final.
Em uma travessa grande, coloque todos os ingredientes e mexa com cuidado para pegar maioneses e temperos em todos os ingredientes.
Deixe na geladeira por pelo menos 30 minutos antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26217-salada-russa-a-la-saletti.html>