

# SALPICÃO DE KANI KAMA

## INGREDIENTES

200 g de kani kama desfiado

1 cenoura média ralada

2 talos de salsão cortado

2 maçãs picadas

1 lata de palmito fatiado fino (também pode desfiar)

1 lata de milho (fizemos com minimilho, nesse caso, cortado em tiras)

1 vidro de champignon cortado em lâminas

1 colher (sopa) de cebola ralada

1 colher (café) de alho ralado

cebolinha e salsinha picadas a gosto

suco de um limão

1 colher (café) de mostarda

200 g de maionese

batata-palha para enfeitar

## MODO DE PREPARO

<strong><a href="https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2709-salpicao-de-kani-kama.html">Como Fazer Salpicão de kani kama</a></strong>

Misture todos os ingredientes (menos a batata palha), deixando o suco de **limão** e **maionese** para o final

Essa receita é muito simples, leve e gostosa

Saiba tudo sobre Kani Surimi (<strong><a href="https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2709-salpicao-de-kani-kama.html">Kani Kama</a></strong> - O que é?

O<strong> <a href="https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2709-salpicao-de-kani-kama.html">kani kama</a> </strong>é um<strong> alimento muito rico em proteína</strong>,<strong> nutriente importante na nossa dieta diária</strong>; participa na composição de hormonas e enzimas e é fundamental para a manutenção do organismo. Embora <strong>rico em proteína</strong>, contém menor quantidade do que os peixes frescos, não podendo substituí-los integralmente. Deve ser comido como uma alternativa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2709-salpicao-de-kani-kama.html>