

# 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

**<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</strong> e a **maionese</strong> para o final****

Essa receita é muito simples, leve e gostosa

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

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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