

# SALPICÃO TRADICIONAL

## INGREDIENTES

80 g de batata palha

200 g presunto (ponta/pedaço)

100 g azeitonas

2 cenouras

1 cebola média

200 g milho verde

100 g uva passas

1 molho de salsa

1 molho de cebolinha

1 maçã

3 colheres de sopa de creme de leite

4 colheres de sopa de maionese

1 pimentão verde pequeno

1 peito de frango médio

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango com sal a gosto e depois desfie e reserve.

Rale a cenoura e fervente com sal por 10 minutos, após isso, escorra a cenoura e reserve.

Rale o presunto e reserve (serve comprar o presunto já ralado).

Pique a cebolinha, a salsa e a cebola e reserve.

Pique o pimentão em cubinhos e reserve.

Pique a azeitona, retirando o caroço e reserve.

Pique a maçã em cubinhos e reserve.

Misture a maionese com o creme de leite e reserve.

Misture os ingredientes nesta ordem, cenoura, azeitona, presunto, cebola, uva passas, maçã, pimentão, salsa, cebolinha, milho verde, peito de frango desfiado, batata palha.

Por último, acrescente a mistura do creme de leite com a maionese.

Mecha a cada item acrescentado, deixando a mistura bem homogênea.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29313-salpicao-tradicional.html>