

# 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 ferva com sal por 10 minutos, após isso, escorra a cenoura e reserve.

Rale o presunto e reserve (se preferir 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>