

SALADA BRANCA

INGREDIENTES

6 folhas de acelga
1 filé de frango médio
1/2 maçã
2 colheres (sopa) de queijo mussarela light ralado
1 colher (sopa) de creme de ricota
2 colheres (sopa) de leite desnatado
1/2 colher (chá) orégano
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Grelhe o filé de frango em uma churrasqueira ou Grill e depois corte em cubos.
Retire os talos da acelga e corte as folhas em tiras finas, tire a casca da maçã e corte em cubinhos.
Misture o frango, a acelga, a maçã e uma colher do queijo ralado e reserve.
Em uma panela pequena misture o creme de ricota, o leite desnatado e o orégano.
Ponha no fogo, mexendo sempre, até ferver.
Quando começar a ferver acrescente uma colher do queijo ralado, sal e pimenta a gosto.
Quando o queijo derreter retire do fogo.
Acrescente o molho à mistura reservada depois de frio e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29428-salada-branca.html>