

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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