

# SALPICÃO REFOGADO

## INGREDIENTES

500 g de peito de frango desfiado  
4 cenouras médias raladas  
2 cebolas grandes picadas  
300 g de presunto de chester  
100 g de azeitonas picadas  
500 g de maionese  
1 lata de creme de leite  
1 pacote pequeno de batata palha extra fina  
100 g de nozes picada  
3 colheres rasas (sopa) de margarina

## MODO DE PREPARO

Refogue a cebola na margarina até dourar.  
Acrescente o frango e mexa.  
Coloque a cenoura e mexa novamente.  
Acrescente o presunto, a azeitona, a maionese e desligue o fogo.  
Acrescente metade da batata palha.  
Por último acrescente o creme de leite e a noz picada e mexa.  
Coloque em um refratário.  
Quando esfriar coloque o restante da batata palha para enfeitar e sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30578-salpicao-refogado.html>