

# 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://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/30578-salpicao-refogado.html>