

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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