

SALPICÃO DE FRANGO COM MAIONESE DE MERCADO

INGREDIENTES

1 pote de maionese de sua preferencia

1 lata de picles

1 lata de milho

1 lata de ervilha

1 peito de frango

1 tablete de caldo para frango

2 cenouras

queijo lanche a gosto

presunto a gosto

sal

MODO DE PREPARO

Cozinhar o frango em uma panela com água e sal.

Acrescente o tablete de caldo para frango e deixe ferver.

Quando pronto desfiar.

Cozinhe as cenouras, após cozidas picar em pedaços pequenos.

Picar o queijo e o presunto em pedaços pequenos.

Em um prato fundo misturar o peito de frango, a cenoura picada, presunto e o queijo picados, milho, ervilha e o picles também em pedaços.

Misturar bem. Por último coloque a maionese e mexa. Esta pronto, é só por na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32097-salpicao-de-frango-com-maionese-de-mercado.html>