

SALADA DE FRANGO DEFUMADO FÁCIL DA VOVÓ ISABEL

INGREDIENTES

1 franguinho defumado (aproximadamente 1,5 kg)
4 maçãs verde
1 vidro de palmito
uvas passas pretas e brancas a gosto
500 ml de vinho tinto seco
1 lata de creme de leite
3 colheres (sopa) de maionese
1 abacaxi
500 ml de água
salsinha para decorar
caldo de 2 limões

MODO DE PREPARO

Retire a pele do franguinho e coloque para cozinhar na panela de pressão com a água e o vinho por 40 minutos

Pique o abacaxi e o palmito em pedaços pequenos e reserve

Descasque e pique as maçãs e deixe-as no caldo do limão para não escurecer, reserve

Após o cozimento do franguinho, não descarte o caldo da panela

Retire o frango e desfie o mesmo e, no caldo que está na panela, ferva as uvas passas para amolecerem

Junte todos os ingredientes no refratário e adicione o creme de leite e a maionese para temperar.

Caso ache necessário, pode acrescentar mais maionese/creme de leite

OBS: A consistência deve ficar como a de maionese e salpicão

Agora é só salpicar salsinha por cima e ser feliz

Bom apetite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32719-salada-de-frango-defumado-facil-da-vovo-isabel.html>