

SALPICÃO CROCANTE

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara (chá) de frango defumado desfiado
- 1 xícara (chá) de salsão em cubos
- 1 maçã verde sem sementes em cubos
- 1/3 de xícara (chá) de uva passa preta sem sementes
- 1 lata de milho verde escorrido
- 200 g de creme de leite
- 1/2 xícara (chá) de maionese
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- folhas de alface para decorar
- 1 pacote de biscoito tipo cream cracker (200 g)
- 1 cenoura ralada para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture o frango, o milho, salsão, a maçã, uva-passa, milho, creme de leite, maionese, sal e pimenta a gosto.

Tampe e leve à geladeira por 2 horas. Decore uma travessa com folhas de alface. Misture o biscoito no salpicão e despeje na travessa. Decore com a cenoura e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33080-salpicao-crocante.html>