

SALADA DE MAIONESE COM PEITO DE FRANGO

INGREDIENTES

- 6 batatas médias
- 2 cenouras médias
- 4 ovos cozidos e cortados
- 1 lata de milho verde
- 2 colheres de sopa de azeitonas verdes picadas
- 1 colher de sopa de cebola bem picadinha
- 1 colher de sopa de pimentão bem picadinho
- 2 colheres de sopa de cebolinha picada
- 1 maçã grande descascada e picada
- 1 peito de frango desfiado
- 500 g de maionese de sua preferência

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e as cenouras e corte em cubos e coloque pra cozinhar tudo junto com um pouquinho de óleo até amolecer, tomando sempre cuidado para não amolecer demais a ponto de desmanchar quando for misturar.

Coloque para escorrer.

Misture todos os ingredientes em um recipiente, menos a maionese que deve ser acrescentado por último.

Depois de tudo misturado coloque em uma travessa de vidro e decore como preferir, leve à geladeira para gelar por pelo menos uma hora.

Não é preciso acrescentar sal, pois o peito de frango já está temperado e a maionese também já contém sal, em todos os casos se precisar coloque uma pitadinha.

O ovo cozido eu acrescento somente as claras, mas de preferir pode colocar as gemas também.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33156-salada-de-maionese-com-peito-de-frango.html>