

SALPICÃO DA GI

INGREDIENTES

1 pimentão verde
1 pimentão amarelo
1 pimentão vermelho
3 cenouras médias
200 g de peito de peru defumado
batata palha
maionese
sal a gosto
salsinha desidratada
pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Corte os pimentões, a cenoura e o peito de peru em tirinhas (um pouco mais compridas que a batata palha).Ferva a cenoura até ela ficar 'al dente'.

Coloque o pimentão de molho na água por uns 10 minutos.

Espere a cenoura esfriar, junte com os pimentões e o peito de peru, tempere com sal, salsinha e pimenta-do-reino (ou o tempero de sua preferência).

Adicione a maionese, até formar um creme ralo.Finalize polvilhando batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35257-salpicao-da-gi.html>