SALPICÃO CREMOSO

INGREDIENTES

1 peito de frango

2 latas de milho verde

azeitonas verdes a gosto

2 tomates

3 cenouras

palmito a gosto

presunto picado a gosto

1 e 1/2 vidros de maionese

1 caixa de creme de leite

1 colher de requeijão

sal a gosto

orégano, cebolinha e salsinha desidratados

batata palha a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango, desfie e reserve.

Corte os tomates em cubos retirando as sementes.

Rale as cenouras e reserve.

Pique as azeitonas e reserve.

Corte o presunto em cubos.

Em um refratário coloque o tomate picado, as cenouras raladas, as latas de milho verde escorridas, o presunto, palmito e as azeitonas.

Misture tudo, adicione o frango desfiado, o sal, orégano, cebolinha e a salsinha e misture novamente.

Acrescente a maionese, o creme de leite e o requeijão e misture bem.

Leve à geladeira e deixe gelar.

Decorar com a batata palha e servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35994-salpicao-cremoso.html