

SALADA MARROQUINA DA SAMARA (FÁCIL, SAUDÁVEL E DELICIOSA)

INGREDIENTES

500 g de trigo para quibe
2 peitos de frango desfiados (já temperado e cozido, reserve o caldo)
1 cebola grande ralada
1 pimentão verde
1 pimentão amarelo
1 pimentão vermelho
200 g de azeitonas picada (qualquer tipo)
200 g de maionese
1 lata pequena de azeite
1 lata de milho verde
1 pacote pequeno de passas
tempero a gosto (orégano, salsinha, cebolinha, sal)
e muito azeite (abuse do azeite)

MODO DE PREPARO

Deixe o trigo de molho até inchar, escorra bem até tirar toda água.

Ralar a cebola no pirex que irá fazer a receita e deixá-la coberta por azeite e sal até picar os pimentões e azeitonas.

Em cima da cebola vá colocando o trigo aos poucos, depois o frango desfiado, aproveitando a água do cozimento para regar o trigo, a cebola e o frango. Acrescente os pimentões, cebolinha, orégano, salsinha, azeitonas, sal e regue com bastante azeite (a mistura deverá estar farta de azeite).

Por último coloque maionese e, se quiser, o milho com passas.

Misture bem os ingredientes.

Sirva com pão árabe ou com parte da refeição.

É simplesmente maravilhosa! Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36130-salada-marroquina-da-samara-facil-saudavel-e-deliciosa.html>