

SALPICÃO DA TIA NÊ

INGREDIENTES

- 1 peito de frango
- 3 cenouras raladas (cruas)
- 1 latinha de milho verde
- 3 tomates sem sementes e cortados em cubinho
- 200 g de mussarela cortada em cubinhos
- 200 g de apresuntado cortado em cubinhos
- 100 g de uvas passas
- 1 vidro de maionese pequeno
- batata palha a gosto
- sal a gosto
- 1 cebola média picadinha
- 2 dentes de alho amassadinhos
- 2 colheres de azeite ou óleo
- 1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o azeite, a cebola, o alho e o sal.

Refogue até que a cebola e o alho fiquem amarelinhos.

Acrescente o peito de frango, frite um pouco e em seguida acrescente a água e deixe cozinhar. Espere esfriar e desfie.

Em um refratário misture a cenoura, o milho verde, o tomate picadinho, a mussarela, o apresuntado, as uvas passas, o frango desfiado e acrescente a maionese. Salpique por cima a batata palha.

Se quiser pode decorar o refratário com folhas de alface, fica bem legal.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36281-salpicao-da-tia-ne.html>