

SALPICÃO DE FRANGO SIMPLES

INGREDIENTES

- 1 peito de frango médio cozido (aproximadamente 700 g)
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 2 cenouras médias raladas cruas (salada)
- 1 lata de ervilhas
- 1 lata de milho verde
- 3 colheres de sopa de maionese
- 2 maçãs picadas (pode-se usar as verdes também)
- suco de 2 limões
- salsinha a gosto
- cebolinha a gosto (cheiro verde)
- uva passas a gosto
- azeitonas picadas a gosto
- sal a gosto
- batata palha para enfeitar

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango e reserve para esfriar. Em um recipiente pique as maçãs em pequenos pedaços e misture com o suco dos limões. Após a carne esfriar, pique e desfie em pequenas tiras a gosto. Acrescente em seguida a maçã, a ervilha, o milho verde, as cenouras raladas cruas, as azeitonas e as uvas passas. Misture bem.

Por último, junte a mistura anterior, o creme de leite gelado, a maionese e o sal a gosto.

Misture bem, ponha num refratário, decore com a batata palha. Conserve e consuma gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36867-salpicao-de-frango-simples.html>