

SALPICÃO DA BIA

INGREDIENTES

sal a gosto
100 ml de vinagre
2 copos de água
1 kg de batata palha
2 kg de peito de frango
1 kg e 1/2 de pernil de porco
500 g de bacon (pedaço inteiro)
3 pimentões médios verdes
3 pimentões médios vermelhos
2 maçãs ácidas
1 kg de cenoura
1 kg de cebola
150 g de alho
2 amarrados de tempero verde
1 kg de maionese
1 lata de petit-pois (ervilha)
100 g de azeitonas verdes picadas
100 g de passas sem semente
6 ovos cozidos
500 g de presunto (pedaço inteiro)

MODO DE PREPARO

Fazer um vinha d'alho com 500 g de cebola alho, sal , vinagre a gosto e o copo de água.

Bata tudo no liquidificador.

Lavar as cenouras.

Em uma panela grande colocar o frango, pernil de porco, o bacon, as cenouras inteiras, o vinha d'alho e o cheiro verde inteiro.

Cozinhe tudo junto e vá retirando conforme for ficando cozido e reserve.

Pique os pimentões, a maçã, a cebola e o presunto.

Conforme for esfriando pique as carnes e a cenoura tudo quadrado.

Misture tudo, acrescente a maionese e a batata palha.

Os ovos são para enfeitar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38830-salpicao-da-bia.html>