

SALADA MARROQUINA DA VÂNIA

INGREDIENTES

- 1/2 kg de trigo para quibe
- 1 peito de frango grande cozido e desfiado
- 1 cenoura ralada (ralo fino)
- 300 g presunto picadinho
- 300 g passas preta
- 100 g azeitonas verdes picadinha
- 1 xícara de chá de cheiro verde picadinho (cebolinha e salsa)
- 1 e 1/2 xícara de chá de maionese
- 1 e 1/2 xícara de chá de milho verde
- 1 e 1/2 xícara de chá de ervilha
- 1 xícara chá de azeite
- 1 cebola ralada sal a gosto
- 1 pacote de sazón vermelho opcional

MODO DE PREPARO

Coloque o trigo de molho em água fervendo (cubra-o bem) e deixe ali por 1/2 hora ou até ficar macio.

Escorra e esprema num pano limpo.

Coloque em uma vasilha maior e misture com os demais ingredientes.

Leve à geladeira até a hora de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39121-salada-marroquina-da-vania.html>