

SALPICÃO DE FRANGO QUENTE

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 2 colheres de maionese

1 colher de catchup

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango coberto com água e um pouco de sal, até soltar os ossos.

Deixe esfriar e desfie-o.

Ferva bem a salsicha antes de picá-la.

Em uma panela coloque a margarina até derreter, refogue o alho e a cebola.

Adicione o frango desfiado e refogue bem.

Adicionando uma a uma o restante dos ingredientes, menos a acelga. Dissolva o caldo de galinha e adicione ao refogado, cuide do sal. Adicione a acelga.

Dissolva o amido e acrescente para engrossar.

Coloque em uma travessa e cubra com o creme.

Sirva com arroz branco e salada verde crua.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40717-salpicao-de-frango-quente.html>