

# SALADA DE ACELGA COM ABACAXI E FRANGO

## INGREDIENTES

- 1 maço de acelga médio
- 1 abacaxi médio em cubinhos (menos o talo e de preferência doce)
- 200 g de uva passa
- 1 cenoura ralada
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher chá de maionese
- 1 colher chá de mostarda
- 1 colher café de vinagre
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 pitadinha de sal
- 1 peito de frango médio cozido e desfiado

## MODO DE PREPARO

Fatie a acelga bem fininha, junte o abacaxi picadinho, a cenoura, a uva passa e o frango cozido e desfiado(cozinhe o peito com sal e um dente de alho para não ficar sem gosto),reserve.

Em uma outra travessa misture o creme de leite, a mostarda, o vinagre, o sal, o açúcar, maionese e misture bem.

Reserve na geladeira.

Tempere com o molho apenas na hora de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41381-salada-de-acelga-com-abacaxi-e-frango.html>