

SALADA DE ALHO-PORÓ COM PEITO DE FRANGO

INGREDIENTES

- 1 talo de alho poró
- 1/2 kg de peito de frango cozido e desfiado
- 1 cebola média picadinha
- 2 dentes de alho amassado
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 cacho pequeno de uva verde sem caroço
- 1 lata de creme de leite
- 3 colheres de sopa de maionese
- salsa e cebolinha à gosto
- sal à gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela doure o alho no azeite. Despeje a cebola até dourar bem. Despeje o peito de frango desfiado.

Passa para um refratário, e adicione o alho poró (somente a parte branca) cortado em cubinhos, as uvas cortadas ao meio, o creme de leite, a maionese, salsa e cebolinha, e um pouquinho de sal.

Misture bem todos os ingredientes e sirva gelado.

É um ótimo acompanhamento para frango assado, churrasco etc

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44215-salada-de-alho-poro-com-peito-de-frango.html>