# 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.

Passe 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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