SALPICÃO DE FRANGO DELICIOSO

INGREDIENTES

1 frango inteiro cozido e bem temperado

1/2 cebola grande

2 dentes de alho amassados

1/2 tomate

1/2 pimentão

1 maço de cheiro verde (coentro)

1 maço de cebolinha

1 vidro pequeno de azeitonas sem caroço

1 lata de milho

1 lata de ervilha

1 lata de creme de leite sem o soro

100 g de uvas passas sem semente

Batata palha a gosto

MODO DE PREPARO

Desfie o frango cozido já bem temperado previamente (alho, cebola, pimentinha verde, pimentão, tomate, azeitona).

Prepare um refogado para esse frango desfiado,para que fique ainda mais saboroso, fritando em uma colher de sopa de óleo a cebola, o alho, o tomate picadinho, o pimentão, uma parte do cheiro-verde e uma parte da cebolinha.

Adicione o frango desfiado ao refogado e misture bem, para que os sabores se aprimorem.

Em seguida adicione o milho, a azeitona e a ervilha, misturando bem.

Desligue o fogo e coloque as uvas passas sem caroço e o creme de leite. Misture nesse momento o restante do cheiro verde picadinho e a cebolinha.

A batata palha é colocada ao prato somente na hora de servir.

Uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44357-salpicao-de-frango-delicioso.html