

SALADA DE MAIONESE COM FRANGO DESFIADO E OVO DE CODORNA

INGREDIENTES

FRANGO:

Frango:1 peito de frando cozido e desfiado

1 cebola em cubinhos pequenos

1 tomate sem pele e sem semente

1 caldo de galinha

coentro a gosto

sal e temperos a gosto.

SALADA:

Salada:5 batatas cozidas e cortadas em cubos

3 caixas de ovo de codorna cozido e descascado

50 g de presunto em quadradinhos pequenos

1 tomate grande sem pele e semente em cubos

100 g de azeitonas sem caroço

Aproximadamente 2 potes de 500 g de maionese Hellmann's

MODO DE PREPARO

FRANGO:

Frango:Frite bem a cebola até dourar e acrescente o frango já desfiado.

Coloque o caldo de galinha ralado com os outros temperos e o tomate.

Refogue até começar a grudar no fundo da panela.

SALADA:

Salada:Após ter cozido a batata e o ovo coloque-os em um refratário de vidro e acrescente as azeitonas,o presunto e o tomate.

Quando o frango estiver já frio,coloque-o junto ao refratário e misture com os outros ingredientes e a maionese.

Leve para gelar e decore com o frango e os ovos.

Sirva após 1 hora de geladeira.

Fica uma delícia, uma dica pro almoço de Natal!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44911-salada-de-maionese-com-frango-desfiado-e-ovo-de-codorna.htm>

!