

SALPICÃO DE FRANGO DE NATAL DA JUJÚ

INGREDIENTES

- 1 peito de frango cozido e desfiado
- 1 copo de iogurte natural
- 1 vidro pequeno de maionese (250 g)
- 1 caixa de creme de leite
- 2 colheres de sopa de catchup
- 1 colher de sopa de mostarda
- 1 cebola pequena picada em cubos
- 1 vidro pequeno de palmito picado
- 1 lata de milho e ervilha
- 1 tomate sem semente picado
- Salsa e cebolinha a gosto
- Opicional: Batata palha e uvas passas

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango em água salgada. Deixe esfriar e desfie.

Em uma tigela grande adicione o iogurte natural, o creme de leite, a maionese, o catchup e a mostarda.

Misture bem. Adicione a cebola cortada, o palmito, o milho e ervilha, o tomate, a salsa e a cebolinha ao molho e encorpore.

Por fim adicione o frango desfiado e misture bem.

Para quem gosta de um sabor agridoce, adicione à receita um pacote pequeno de uvas passas.

Para decorar use a batata palha em volta da tigela ou cubra o seu salpicão.

Fácil e delicioso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45313-salpicao-de-frango-de-natal-da-juju.html>