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 colheres 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