

SALPICÃO DE LEGUMES

INGREDIENTES

- 1 batata ralada grosso
- 2 chuchu ralado grosso
- 2 cenouras ralada grosso
- 1/2 repolho cortado fino
- 100 g de uva passa
- 1 cebola ralada bem fino
- 1 lata de ervilha
- 1 lata de milho
- 100 g de azeitona preta (metade cortada em cubinhos)
- 1 1/2 pote de maionese
- 1 caixa de creme de leite
- azeite o quanto baste para regar
- 1 tablete de caldo de galinha ou legumes
- 1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque água e o caldo, deixe esquentar, junto o repolho e a batata, deixe ferver por uns 2 minutinhos, escorra por cima da cenoura e do chuchu.

Em um refratário fundo acrescente os legumes bem escorridos, a cebola, o milho, a ervilha, a uva passa, a metade da azeitona preta já cortada em cubinhos, o creme de leite, a maionese o quanto baste, no meu caso quis mais molhado, regue com o azeite e misture bem e cuidadosamente.

Leve para gelar e sirva.

Na hora de servir polvilhe a batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47170-salpicao-de-legumes.html>