

# 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>