

SALPICÃO MARAVILHA

INGREDIENTES

- 1 peito de frango cozido e desfiado
- 2 tomates sem pele e sem sementes
- 2 cenouras grandes raladas
- 150 g de vagem
- 1 vidro pequeno de azeitonas sem caroço
- 1 maçã verde sem casca picada
- 150 g de uva passa
- 1 vidro pequeno de maionese
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 lata de ervilha
- 3 dentes de alho amassados
- 1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

Doure o alho na manteiga.

Adicione os tomates sem pele e sem sementes, picados, o peito de frango e doure. Adicione água para cozinhar. Deixe cozinhar por 30 minutos. Não despreze o caldo!

Em uma vasilha, misture o peito de frango desfiado, as cenouras raladas, as azeitonas sem caroço, picadas, a maçã verde picada, a uva passa, a vagem previamente aferventada e picada e a ervilha.

Agregue um pouco do caldo do cozimento do frango para umedecer a mistura.

Adicione três a quatro colheres de creme de leite e maionese o suficiente.

Adicione sal à gosto.

Leve à geladeira.

Decore com batata palha no momento de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47337-salpicao-maravilha.html>