

MAIONESE DE FRANGO CREMOSA

INGREDIENTES

- 8 batatas grandes cozida e espremidas
- 2 cenouras grandes picadas em cubinhos e (cozidas al dente)
- 1 lata de milho verde em conserva
- 1/2 vidro de palmito cortados em rodelinhas(+ou -2cm)
- 1 peito de frango cozido e desfiado
- 200 gramas de azeitonas cortadas em rodelas
- 1/2 cebola cortadas em cubinhos pequenos ou ralada
- 1 tabletinho de caldo de frango
- 1 caixinha de creme de leite
- 4 colheres bem cheia de maionese
- (cheiro verde, cebolinha, azeite, vinagre, sal, pimenta-do-reino) a gosto
- batata palha

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture, as batatas cozidas e espremidas, as cenouras cozidas al dente, o milho verde, as azeitonas, a cebola ralada ou cortadinha, tempere com o cheiro verde, cebolinha, sal, pimenta do reino, azeite, vinagre a gosto.

Cozinhe o peito de frango com o caldo de frango, depois desfie e acrescente a mistura acima.

Acrescente o creme de leite, a maionese e mexa bem.

Em um refratário coloque a maionese, depois de espalhar a maionese coloque por cima o palmito, afundando com cuidado para não desmanchá-los, passe uma colher por cima da maionese para acertar e assim esconder os palmitos.

Coloque batata palha por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48485-maionese-de-frango-cremosa.html>