SALPICÃO DE FRANGO PRÁTICO E DIFERENTE

INGREDIENTES

2 peito de frangos cozidos e desfiados

2 cenouras raladas

2 pimentões picadinhos (coloridos se quiser)

1 cebola ralada

cheiro verde a gosto

200 ml de leite

MODO DE PREPARO

Cozinhe os peitos de frango com caldo de galinha e desfie, junte a cenoura, pimentão, cebola, cheiro verde, sal e reserve.

No liquidificador junte o leite e aos poucos vá juntando fios de óleo até dar ponto de um creme (uma maionese).

Junte essa maionese com os outros ingredientes e leve a geladeira para gelar. Se não querer a maionese junte 1 lata de creme de leite que fica bom também, mas descarte então a maionese.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49340-salpicao-de-frango-pratico-e-diferente.html