

SALPICÃO COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 2 peitos de frango cozidos e desfiados
- 4 dentes de alho amassados
- 1 colher de sopa de manjericao fresco
- sal a gosto
- cheiro verde a gosto
- 1 lata de milho
- 1 copo pequeno de azitonas verdes cortadas em pedaços
- 1 pacote de batata palha
- 1 colher de maionese
- 5 caixinhas de creme de leite sem soro
- 2 cubos de caldo knor de galinha

MODO DE PREPARO

Amasse os dentes de alho e coloque com 3 colheres de óleo para dourar.

Coloque os peitos de frangos para cozinhar juntamente com o manjeriço, o cheiro verde, por mais ou menos 35 minutos, até ficarem bem cozidos.

Retire-os da panela de pressão, desfie, espere esfriar para poder misturar os demais ingredientes.

Feito este processo é só acrescentar os demais ingredientes e misturar tudo bem, até ficar por igual e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49700-salpicao-com-creme-de-leite.html>