SALPICÃO COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

2 peitos de frengo cozidos e desfiados

4 dentes de alhos 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 manjericão, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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