

FESTERÊ DE FRANGO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango bem desfiado
2 cenouras grandes raladas
2 pacotes batata palha (sem sabor)
500 g d presunto picadinho
250 g d queijo mussarela
250 g de queijo prato
250 g d azeitonas picadas (verdes)
4 colheres de sopa de maionese
1 caixinha de creme de leite
1 xícara de chá de leite
1 colher de sopa de salsinha bem picada
1 colher pequena de orégano
sal a gosto
cominho a gosto
se achar muito é só reduzir os ingredientes ou aumentar se quiser

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango apenas com sal e tablete de caldo de galinha.
Depois de cozido desfie bem e deixe numa travessa, rale as cenouras (ralador grosso).
Pique o presunto e os queijos.
Misture num recipiente a maionese o creme de leite e o leite ate criar um creme molinho, coloque sal e reserve.
Na travessa misture o frango desfiado, a batata palha, a cenoura ralada, os frios, a azeitona picada.
Coloque o creme e misture como se fosse uma salada.
Jogue por fim a salsinha picada, o orégano, 1 pitada de cominho (se desejar) misture tudo com o creme.
Se achar que está seco acrescente leite.
Coloque na geladeira.
Lembre-se, é para parecer uma salada, o sabor depende do seu paladar, então prove.
Esse prato é bom para servir com arroz e uma carne ao seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50001-festere-de-frango.html>