

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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