

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>