

SALPICÃO DELÍCIA DA PAULA

INGREDIENTES

1 peito de frango grande

1 pimentão verde cortado em tiras

1 cebola cortada

1 cenoura grande ralada grossa

200 g de azeitonas sem caroço picada

Cheiro verde picadinho

1 vidro de maionese

Batata palha para acompanhar.

Atenção: para ferventar o pimentão, cebola e cenoura você vai usar água com um pouco de vinagre

MODO DE PREPARO

Lave bem o frango, leve para cozinhar em panela de pressão com temperos que desejar.

Cozinhe por 25 minutos (deixe esfriar para desfiar).

Em uma outra panela pegue o pimentão, cebola, cenoura e de uma ferventada uns 5 minutos, escorra e reserve.

Depois em uma tigela misture todos os ingredientes (menos a batata), leve para gelar sirva acompanhado da batata palha.

Pode servir com pão, ou arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52774-salpicao-delicia-da-paula.html>