

# SALPICÃO CASTELINHO

## INGREDIENTES

1kg de peito de frango desfiado

1 pote 500g de maionese

1/2 caixa de creme de leite; ou 1/2 lata de creme de leite (sem soro); ou 2 colheres de sopa de creme de leite (caso seja muito líquido)

200g de ervilha (sem a água da lata)

200g de presunto fatiado e cortado

100g de uva passa preta sem semente

sal e pimenta a gosto para o cozimento do peito de frango

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango em uma panela de pressão por 30 minutos com água e o tempero que preferir e desfie após o cozimento; coloque o conteúdo já no refratário que for servir.

Junte a maionese e o creme de leite e misture bem.

Coe a ervilha da lata para escorrer toda a água da lata, corte o presunto fatiado em quadrados e adicione à mistura de maionese e frango.

Coloque a uva passa e misture tudo.

Coloque na geladeira e sirva quando estiver frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55340-salpicao-castelinho.html>