

SALPICÃO ABENÇOADO

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão parafuso sem ovos (500 g)
- 1 peito de galeto assado desfiado
- 1 lata de milho verde
- 100 g de uvas passas
- 150 g de presunto em cubos pequenos
- 150 g de queijo prato em cubos pequenos
- 2 cenouras médias
- 2 maçãs verdes cortada em cubos pequenos
- 250 g de maionese misturada com creme de leite

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em água, óleo e sal, de maneira que fique al dente, reserve.

Cozinhe também a cenoura cortada em pequenos cubos, reserve.

Duas horas antes de servir, junte os ingredientes cozidos aos demais ingredientes numa tigela, tempere com a maionese misturada com o creme de leite, leve à geladeira e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55380-salpicao-abencoado.html>