

SALPICÃO DE FRANGO DA LUMINHA

INGREDIENTES

- 1 tomate picado sem semente
- 1 cebola branca ralada
- 1 pimentão picado
- 1 peito de frango desfiado previamente cozido com sal, alho , azeite e cominho
- 1 maçã descascada
- 4 fatias picadas de presunto sem gordura
- 4 fatias picadas de mussarela
- 1 cenoura ralada
- 2 xícaras de passas
- 2 xícaras de azeitonas verdes sem caroços picadas
- 4 xícaras de maionese com azeitona preta da hellmans
- batata palha a gosto
- suco de 1 limão
- sal a gosto
- 1 colher de chá molho pimenta
- 1 lata de milho verde sem o caldo e lavado
- 1 lata de ervilha sem o caldo e lavada
- Algumas folhas de repolho roxo em fatias bem fininhas
- 3 ovos cozidos picadinhos
- Salsa picadinha a gosto

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes numa tigela plástica ou de vidro, até a maionese e os temperos se misturarem aos ingredientes.

Guardar na geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55698-salpicao-de-frango-da-luminha.html>