

SALPICÃO DE FRIOS

INGREDIENTES

250 g de presunto magro

250 g de mussarela

4 salsichas

1 lata de milho

3 colheres (sopa) de maionese

1 pacote pequeno de batata palha

sal a gosto

vinagre a gosto

pimenta-do-reino a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Fervente as salsichas na água por 3 a 5 minutos

Retire do fogo, escorra a água e deixe esfriar

Pique os frios (presunto e mussarela) em quadradinhos bem pequenos e coloque em uma tigela grande para que possa mexer

Junte a lata de milho (escorrido) e misture

Depois que a salsicha estiver fria, também pique em quadradinhos pequenos e misture com os frios

Tempere com um pouco de vinagre, azeite, sal, pimenta

Coloque a maionese e misture bem

Misture a batata palha só na hora de servir para não murchar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11889-salpicao-de-frios.html>