

SALPICÃO DE FRANGO À MINHA MODA

INGREDIENTES

- 2 peitos de frango
- 1 pé de salsaõ cortado em tiras
- 1 pimentão verde sem pele cortado em tiras
- 1 pimentão vermelho sem pele cortado em tiras
- 1 pimentão amarelo sem pele cortado em tiras
- 2 cebolas médias picadas
- 3 maçãs sem casca e sem sementes picadas
- 2 cenouras raladas no ralo grosso
- 200 g de tomate cereja cortado ao meio
- 1/2 xícara (chá) de uva-passas sem sementes
- 1/2 xícara (chá) de salsinha picada
- 1 xícara (chá) de maionese
- 2 tabletes de caldo de frango caipira
- 1 colher (sopa) de glutamato monossódico
- sal e pimenta a gosto
- azeite a gosto
- 1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

Cozinhe, em uma panela com água, os peitos de frango com 2 tabletes de caldo de frango caipira

Tire os fios do salsaõ antes de cortá

Misture o frango desfiado com os demais ingredientes menos a batata palha

Leve ao refrigerador, em um pote com tampa, até a hora de servir

Na hora de servir, coloque metade da batata palha e misture com o frango desfiado

A outra metade da batata palha coloque por cima e em volta do salpicão

Sirva em seguida

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12340-salpicao-de-frango-a-minha-moda.html>