

A MELHOR RECEITA DE SALPICÃO CROCANTE! ALÉM DE MUITO FÁCIL, É O MAIS GOSTOSO QUE EXISTE!

INGREDIENTES

500 g de filé de frango
2 cubos de caldo de galinha
1 cebola média ralada
4 dentes de alho espremidos
1 xícara de cheiro verde picado
1 cenoura média ralada
1/2 lata de ervilha
1/2 lata de milho verde
100 g de azeitonas verdes sem caroço
1 maçã verde (opcional)
Sal a gosto
300 g de maionese
Batata palha a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango com os cubos de caldo de galinha por 20 minutos.

Escorra a água e desfie após esfriar.

Em um refratário coloque o frango e todos os demais ingredientes, exceto o sal, a maionese e a batata palha.

Adicione aos poucos o sal e a maionese, misture bem.

Coloque a batata palha por cima, cobrindo todo o refratário. Sirva gelado.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Dica: cuidado com o sal, a maionese e a batata palha já contêm. Somente cubra com a batata palha, não misture para que continue crocante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13158-a-melhor-receita-de-salpicao-crocante-alem-de-muito-facil-e-o-mais-gostoso-que-existe.html>