

O SEGREDINHO DO SALPICÃO PERFEITO! VEJA E SE SURPREENDA!

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13961-o-segredinho-do-salpicao-perfeito-veja-e-se-surpreenda.html>