

SALPICÃO CROCANTE DE 10 MINUTOS! A MELHOR RECEITA DE TODAS!

INGREDIENTES

- 1 lata de milho verde
- 1 peito de frango grande sem osso e sem pele
- 2 pimentões vermelhos cortados em tiras finas
- 2 pimentões amarelos cortados em tiras finas
- 2 talos de salsão limpos
- 2 cenouras grandes raladas no ralo grosso
- 200 g de presunto fatiado picado
- 1 maçã verde sem casca cortada em cubos
- 1/2 xícara de chá de uva passa
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 pote de maionese
- Sal e azeite de oliva a gosto
- 1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango com os temperos a gosto (cebola cortada ao meio, alho inteiro, tempero completo, ramos de salsinha).

Descarte a água com os temperos e desfie o frango em uma tigela grande.

Acrescente todos os ingredientes, exceto a batata palha (que deverá ser colocada pouco antes de servir) e misture.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14473-salpicao-crocante-de-10-minutos-a-melhor-receita-de-todas.html>