SALPICÃO COM MOLHO CREMOSO DA NEIDE

INGREDIENTES

2 peitos de frango

água o quanto baste para cozinhar

1 tablete de caldo de galinha

1 colher (café) de alho

coentro picado a gosto

sal a gosto

1 colher (chá) de molho de tomate pronto a gosto

2 colheres (chá) de óleo

1 lata de milho verde (sem o líquido da conserva)

1 lata de ervilhas (sem o líquido da conserva)

7 batatas picadas em cubos pequenos

3 cenouras picadas em cubos pequenos

2 ovos cozidos picados em cubos pequenos

200 g de vagem bem picada

1 pote de requeijão

1 pote de iogurte natural

1 caixinha de creme de leite

2 vidros de maionese

1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

FRANGO:

Coloque os peitos de frango numa panela de pressão com água até cobrir.

Coloque o caldo de galinha e cozinhe por aproximadamente 40 minutos.

Desfie os peitos de frango e reserve.

Numa panela comum coloque o óleo e o alho e deixe dourar um pouquinho.

Acrescente o frango desfiado, o coentro picado, o molho de tomate e o sal (se necessário) e refogue. Reserve.

MONTAGEM:

Cozinhe as batatas, as cenouras, a vagem e os ovos (em panelas separadas porque o tempo de cozimento é diferente). Não deixe amolecer muito para não desmanchar.

Escorra bem todos os ingredientes cozidos e despeje em um refratário grande.

Acrescente o milho verde, a ervilha e o frango desfiado e misture tudo com cuidado.

Separadamente em um pote, misture o requeijão, o iogurte e o creme de leite.

Despeje a mistura sobre os demais ingredientes e misture novamente.

Acrescente a maionese e misture.

Cubra com a batata palha.

Leve à geladeira por 10 minutos e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/15080-salpicao-com-molho-cremoso-da-neide.html