

SALPICÃO DE NATAL UM PRATO TRADICIONAL QUE NÃO PODE FALTAR NA CEIA DA MINHA FAMÍLIA!

INGREDIENTES

2 cebolas pequenas;
Maionese para dar ponto
3 colheres de creme de leite sem soro
Salsinha, sal, azeite e limão a gosto
300g batata palha.

MODO DE PREPARO

Primeiramente vamos cozinhar o frango, desfiar e guardar para o Salpicão de Frango.

Então, vamos ralar a cenoura mais fina possível e separar.

Em seguida, pique a azeitona e rale a cebola no ralo grosso.

Então, esprema para remover todo o excesso de líquido.

Posteriormente, misture com os outros ingredientes, inclusive com as passas, a salsa picada e a maçã cortada também em tirinhas sem casca.

Finalmente, adicione o milho e a ervilha.

Por fim, tempere todos os ingredientes com sal, limão e azeite e coloque maionese, até dar ponto.

Logo após adicione o creme de leite. Então, reserve na geladeira até a hora de servir.

Pouco antes de servir, acrescente um pouco da batata palha e arrume numa tigela.

Para finalizar o Salpicão de Frango Tradicional receita deliciosa que eu amo, cubra com o que restou da batata e então, utilize ramos de salsa e pimentão em tiras para decorar e deixar para atrativo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16056-salpicao-de-natal-um-prato-tradicional-que-nao-pode-faltar-na-ceia-da-minha-familia.html>