

SALPICÃO DA VAL SEM MAIONESE

INGREDIENTES

1 peito de frango cozido e desfiado
1 cenoura ralada
3 maçãs em cubos
1 pacote de azeitona sem caroço fatiada
1 lata de milho verde
1 cebola picada em pedaços miúdos
1/2 pimentão picado em pedaços miúdos
300 g de mussarela fatiada picada
300 g de presunto fatiado picado
3 batatas grandes em cubos cozidas
1 bandejinha de passas
Para o creme que substitui a maionese
2 caixas de creme de leite
sumo de 4 limões
sal a gosto
1 colher (sopa) de orégano
1 colher (chá) de pimenta-do-reino moída
1/2 copo (americano) de azeite
1/2 copo (americano) de ketchup (opcional)

MODO DE PREPARO

Misture tudo em um recipiente grande

Importante acertar a quantidade de sal e limão, o creme de leite tem sabor suave, por isso o salpicão pode ficar sem gosto

Coloque aos poucos o sal e teste o ponto ao seu gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6269-salpicao-da-val-sem-maionese.html>