

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 móida
- 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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