

SALPICÃO DE FRANGO À MINHA MODA

INGREDIENTES

2 peitos de frango
1 pé de salsão cortado em tiras
1 pimentão verde sem pele cortado em tiras
1 pimentão vermelho sem pele cortado em tiras
1 pimentão amarelo sem pele cortado em tiras
2 cebolas médias picadas
3 maçãs sem casca e sem sementes picadas
2 cenouras raladas no ralo grosso
200 g de tomate cereja cortado ao meio
1/2 xícara (chá) de uva-passas sem sementes
1/2 xícara (chá) de salsinha picada
1 xícara (chá) de maionese
2 tabletes de caldo de frango caipira
1 colher (sopa) de glutamato monossódico
sal e pimenta a gosto
azeite a gosto
1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

Cozinhe, em uma panela com água, os peitos de frango com 2 tabletes de caldo de frango caipira
Tire os fios do salsão antes de cortá
Misture o frango desfiado com os demais ingredientes menos a batata palha
Leve ao refrigerador, em um pote com tampa, até a hora de servir
Na hora de servir, coloque metade da batata palha e misture com o frango desfiado
A outra metade da batata palha coloque por cima e em volta do salpicão
Sirva em seguida

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12340-salpicao-de-frango-a-minha-moda.html>