

SALPICÃO NORDESTINO

INGREDIENTES

3 cenouras grandes
1 kg de frango desfiado
250 g de presunto
250 g de mussarela
1 lata de milho
1 lata de ervilha
3 ou 4 maçãs
uvas passas
1/2 caixa de creme de leite
maionese a gosto
batata palha

MODO DE PREPARO

Coloque a cenoura em água fervente de 2 a 3 minutos, espere esfriar e rale

Adicione o frango desfiado e misture

Em seguida, adicione o presunto e a mussarela cortados em tiras pequenas

Corte a maçã em tirinhas e adicione à mistura

Logo após, misture o milho, ervilha e passas

Se quiser, rale 1/2 cebola pequena e adicione à maionese, coloque no salpicão e misture bem (evite colocar muita maionese, para não ficar muito forte)

Adicione o creme de leite e deixe o salpicão bem cremoso, e se achar que precisa de mais maionese ou creme de leite, adicione a gosto

Por último, adicione um pacote de batata palha ao salpicão e misture

Para finalizar, coloque 1 ou 2 pacotes por cima e está pronto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12763-salpicao-nordestino.html>