

SALPICAÇÃO DE FRANGO ENFORMADO

INGREDIENTES

2 peitos de frango
2 caixas de creme de leite
500 g de maionese
2 latas de milho verde
2 latas de ervilha
2 gelatinas sem sabor
250 g de uva passa
2 cebolas grandes
3 cenouras raladas
4 batatinhas cortadas em cubos pequenos
Salsa picada a gosto
2 caldos de frango prontos
2 gelatinas sem sabor
2 pacotes de azeitona sem caroço cortada em cubos pequenos

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango com cebola e o caldo de frango
Bata a maionese com o creme de leite e o caldo de frango
Dissolva a gelatina conforme a embalagem e deixe esfriar
Depois, misture ao creme da maionese e junto todo o resto dos ingredientes
Misture tudo, unte uma forma com azeite e ponha a mistura na forma
Desenforme e sirva gelado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6629-salpicao-de-frango-enformado.html>