

SALPICÃO

LUCIA SUTANA

Ingredientes

- 1 kg de peito de frango.
- 100 grs. de azeitonas verdes picadas
- 2 cenouras raladas.
- 100 grs de ameixa preta picadas.
- 100 grs de presunto picado.
- 1 vidro pequeno de maionese.
- 1 caixa de creme de leite.
- 1 cebola grande ralada.
- 1 limão galego (suco).
- 1 maçã ralada no ralo grande (parte mais grossa).
- cheiro verde a gosto.



MODO DE PREPARAR:

O frango, depois de cozido e sem caldo é todo desfiado e misturado com os outros ingredientes. decore com batata palha, maçã vermelha ou beterraba cortada em rodela bem fininhas e chicória picada. Bom apetite!

Acompanhamento: Carne assada.

Dica: (Antes de se montar à flor para enfeitar, exemplo a beterraba deixe descansar em água gelada para não se quebrar no manuseio).

Obs: A foto da receita é um salpicão preparado pela Lúcia no curso de Saladas Decoradas promovido pela Provopar.