



## Guirlanda de Salpicão

[www.receitasdafia.com/receitas/guirlanda-de-salpicao](http://www.receitasdafia.com/receitas/guirlanda-de-salpicao)

Arrase no Natal em família com essa deliciosa receita de Guirlanda de Salpicão, todos vão adorar!

Guirlanda de Salpicão

 30 min

 10 porções

### Ingredientes

- 1 xícara (chá) de [frango defumado](#) desfiado
- 1 xícara (chá) de [batata](#) cozida e espremida
- 1 lata de [milho verde](#) escorrido
- 1/2 xícara (chá) de [salsão](#) em cubos
- 1 [maçã verde](#) em cubos
- 1/3 de xícara (chá) de [uva-passa](#) preta sem sementes
- 1 [cenoura](#) ralada
- 1/2 xícara (chá) de [maionese](#)
- 5 colheres (sopa) de [creme de leite](#)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Azeite para untar
- [Batata palha](#), cenoura fatiada, cerejas em calda escorridas e folhas de hortelã a gosto para decorar

### Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture o frango, a batata, o milho, o salsão, a maçã, a uva-passa, a cenoura, a maionese e o creme de leite.
2. Tempere com sal e pimenta.
3. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 24cm de diâmetro untada, apertando com uma colher.
4. Cubra e leve à geladeira por 2 horas.
5. Desenforme em uma travessa, decore com batata palha, cenoura, cerejas e folhas de hortelã.
6. Boas Festas!