Guirlanda de Salpicão

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 bom batata palha, cenoura, cerejas e folhas de hortelã.
6. Boas Festas!