



RECEITAS DA FIA

Maionese caipira

www.receitasdafia.com/receitas/maionese-caipira

Explore o sabor autêntico do campo com nossa Maionese Caipira, com ingredientes simples, mas selecionados com carinho, nossa Maionese Caipira é perfeita para acompanhar diversos pratos, proporcionando uma experiência culinária rústica e irresistível.

Maionese caipira type unknown

 20 min

 4 porções

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de frango cozido e desfiado
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 2 xícaras (chá) de maionese
- 4 ovos cozidos picados
- 2 xícaras (chá) de batata em cubos cozida
- 1 lata de milho verde escorrido
- 6 colheres (sopa) de cebolinha picada
- Sal a gosto
- 1 xícara (chá) de bacon em cubos frito
- 1 ramo de salsa para decorar

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture o frango desfiado com o azeite, a cebola, o alho, a maionese, os ovos cozidos, a batata, o milho verde e a cebolinha picada.
2. Acerte o sal e arrume em uma travessa.
3. Leve à geladeira por 1 hora.
4. Espalhe o bacon em cubos frito e decore com a salsa antes de servir.

www.receitasdafia.com