



# RECEITAS DA FIA

## Salpicão de Carne-Seca

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

Experimente essa deliciosa salada de carne-seca com maçã em apenas 30 minutos! **Salpicão de Carne-Seca**



30 min



4 porções

### Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de [carne seca](#) dessalgada e desfiada
- 1 [cenoura](#) ralada
- 1 xícara (chá) de [repolho](#) fatiado
- 1/2 xícara (chá) de [salsão](#) picado
- 1 xícara (chá) de [maçã](#) picada (esprema 1/2 limão, para que ela não escureça)
- 1 colher (sopa) de [vinagre](#)
- Azeite a gosto
- Sal e [pimenta-do-reino](#) a gosto
- 1 xícara (chá) de [maionese](#)
- [Batata palha](#) a gosto.

### Modo de Preparo

1. Em um recipiente, combine a carne seca desfiada, a cenoura ralada, o repolho fatiado, o salsão picado, a maçã picada e o vinagre.
2. Regue a mistura com azeite e tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.
3. Misture bem todos os ingredientes e deixe descansar por alguns minutos, para que os sabores se integrem.
4. Em seguida, adicione a maionese e batata palha e misture novamente até que todos os ingredientes estejam bem incorporados.
5. Leve o Salpicão de Carne-Seca com Maçã à geladeira e deixe-o refrigerando até a hora de servir.
6. Na hora de servir, basta retirar a salada da geladeira e saborear essa deliciosa combinação de sabores!
7. Aproveite o Salpicão de Carne-Seca com Maçã, uma opção rápida e saborosa para suas refeições!

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)