Salpicão de Frango

www.receitasdafia.com/receitas/salpicao-de-frango

Confira o passo a passo do modo de preparo da receita de Salpicão de Frango Caseiro que vai deixar todos com água na boca e querendo mais.

20 min 8 porções

Ingredientes

PARA O FRANGO

- 2 colheres de sopa de óleo ou azeite
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho picados
- 1/4 de pimentão picado
- 500 gramas de frango cozido e desfiado
- 1 colher de chá de cominho em pó
- 1 colher de chá de colorau
- 1 colher de chá de curry
- sal a gosto
- Cheiro verde picado a gosto

PARA O SALPICÃO

- 2 cenouras raladas
- 150 gramas de presunto picado
- 1/2 lata de milho sem a conserva
- 50 gramas de uvas passas
- 10 unidades de azeitonas
- 1 caixa de creme de leite
- 200 gramas de maionese
- 100 gramas de batata palha

Modo de Preparo

FRANGO

1. Em uma panela, no fogo médio, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho.
2. Adicione o pimentão picado e refogue um pouquinho mais
3. Em seguida adicione o frango desfiado
4. Acrescente o cominho, o colorau, curry e o sal
5. Misture tudo muito bem, refogando o frango até pegar bem o sabor do tempero
6. Por ultimo adicione o cheiro verde e misture bem
7. Desligue o fogo e aguarde esfriar um pouco.

SALPICÃO

1. Numa tigela, junte o frango temperado, a cenoura, o presunto picado, o milho, as uvas passas e as azeitonas picadas.
2. Misture tudo muito bem
3. Em seguida adicione a maionese e o creme de leite
4. Misture bem até que fique tudo envolvido
5. Transfira essa mistura para uma travessa e espalhe a batata palha por cima
6. Sirva em seguida.

Relacionado: Fricassê de Frango