SALADA DE FRANGO COM AMEIXA

INGREDIENTES

800g peito de frango

200g ameixa seca

200g uva passa

250g azeitona sem caroço (1 sachê)

1 maço de couve (5 folhas)

1 lata de milho

200g ricota, queijo minas ou provolone (em cubinhos)

2 colheres (sopa) de manteiga

1 cebola grande

3 dentes de alho

suco de duas laranjas

azeite de oliva

chimichurri

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em cubinhos, coloque numa tigela com o suco das 2 laranjas e meia colher de sopa rasa sal, misture bem, reserve e deixe por 10 minutos

Corte o abacaxi, a ricota ou o queijo de sua preferência em cubinhos

Tire os talos da couve, corte em tiras finas depois pique, meia cebola deve ser picada, machuque o alho e reserve tudo em vasilhas separadas

Coloque um fio de azeite numa frigideira grande antiaderente e despeje o frango, vá mexendo até que fique consistente, deixe no fogo até secar a água que solta do frango e do suco de laranja, coloque o frango em oura vasilha

Na mesma frigideira acrescente azeite, um pouco da manteiga, a metade da cebola, o alho e quando a cebola estiver transparente acrescente a couve picada, volte com o frango e vá mexendo

Nesse momento, acrescente o restante da manteiga, o chimichurri (pode substituir por tomilho ou orégano) mexa mais um pouco e reserve

Quando frango estiver morno, acrescente tudo que você cortou em cubinhos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/4035-salada-de-frango-com-ameixa.html