

SALPICAÇÃO DE FRANGO ENFORMADO

INGREDIENTES

- 2 peitos de frango
- 2 caixas de creme de leite
- 500 g de maionese
- 2 latas de milho verde
- 2 latas de ervilha
- 2 gelatinas sem sabor
- 250 g de uva passa
- 2 cebolas grandes
- 3 cenouras raladas
- 4 batatinhas cortadas em cubos pequenos
- Salsa picada a gosto
- 2 caldos de frango prontos
- 2 gelatinas sem sabor
- 2 pacotes de azeitona sem caroço cortada em cubos pequenos

MODO DE PREPARO

- Cozinhe o frango com cebola e o caldo de frango
- Bata a maionese com o creme de leite e o caldo de frango
- Dissolva a gelatina conforme a embalagem e deixe esfriar
- Depois, misture ao creme da maionese e junto todo o resto dos ingredientes
- Misture tudo, unte uma forma com azeite e ponha a mistura na forma
- Desenforme e sirva gelado

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/6629-salpicao-de-frango-enformado.html>