



Salpicão de feijão branco

Tempo de preparo:

Rendimento:

Tipo:

Nível:

Fácil

Ingredientes

1 xícara de chá de feijão branco Solito cozido

1 peito de frango cozido e desfiado

1 cenoura média

1 xícara de chá de uvas-passas pretas

1 e 1/2 xícara de chá de maçã

1/2 xícara de chá de salsaão

1 pimentão verde pequeno

3 colheres de sopa de azeite

Suco de 1 limão médio

Sal e pimenta-do-reino a gosto

1 e 1/2 xícara de chá de maionese

Modo de preparo

- Cozinhe o feijão normalmente, escorra o caldo e reserve os grãos.
- Em uma tigela, misture o feijão cozido, a cenoura, as uvas-passas, o frango, a maçã, o salsaão e os pimentões picados.
- Tempere com azeite, suco de limão, sal e pimenta-do-reino.
- Acrescente a maionese e misture bem.
- Leve à geladeira por 2 horas ou até o momento de servir.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br