

Ingredientes

1 pão de forma sem casca
Requeijão ou creme de ricota

Salpicão

1 xícara das de chá de cenoura crua ralada
2 maçãs verdes com casca e cortadas em cubos
2 xícaras das de chá de frango defumado desfiado
200 gramas de presunto tipo royale cortado em cubos
200 gramas de queijo muçarela cortado em cubos
300 gramas de milho verde cozido no vapor
100 gramas de uvas passas preta (opcional)
200 gramas de alho porró cru, cortado ao meio e fatiado
2 xícaras das de chá de bulbo de erva doce cortado em cubos
4 colheres das de sopa de cebolinha verde fresca bem picada
200 gramas de creme de leite UHT
100 gramas de maionese ou a gosto
Sal, pimenta do reino e noz-moscada ralada na hora a gosto

Modo de preparo

Salpicão

Misture bem os ingredientes temperando com sal e temperos a gosto. Mantenha na geladeira até a hora de servir.

Montagem

Na hora de servir monte o salpicão no aro colocando o pão, o salpicão, outro pão e o requeijão. Decore a gosto.

Sugestões de decoração:

1. Batata palha fininha
2. 70 gramas de Bifum macarrão de arroz, frito por imersão e bem escorrido.
3. Queijo ralado
4. Crocante de biscoitos
5. Requeijão e brotos de verduras
6. Flores comestíveis

Receita disponível em: www.abimapi.com.br