



Salpicão light com Creme de Queijo

Tempo de Preparo:

🕒 00:30

Rende:

🍽️ 8 Porções

Ingredientes

- Sal
- 300 g de peito de frango
- 1 maçã verde pequena (150 g)
- 1 limão
- 1 cenoura pequena (120 g)
- 1 talo de salsão (40 g)
- Salsinha e cebolinha a gosto (40 g)
- 1 embalagem de Creme de Queijo Minas Light Tirolez

Modo de Preparo

Ferva água e sal em uma panela em fogo médio.

Coloque o peito de frango e deixe por 20 minutos ou até que esteja cozido. Desfie o peito de frango ainda quente com dois garfos.

Deixe esfriar e reserve. Em seguida, descasque e corte a maçã verde em cubos e coloque gotas de limão para evitar que escureça.

Descasque e rale a cenoura no ralo fino e fatie finamente o salsão. Pique a salsinha e a cebolinha.

Em uma tigela, coloque o frango, a maçã, o salsão, a cenoura, a salsinha, a cebolinha e o Creme de Queijo Minas Light Tirolez. Misture bem e leve para a geladeira por 20 minutos antes de servir. Sirva gelado.