

## Hortifruti União na cozinha

### Salpicão de Frango

3 filézinhas de frango cozidos com sal  
3 batatas médias raladas em tiras (no ralo grosso)  
1/2 pimentão vermelho picado  
1/2 pimentão amarelo picado  
3 talinhos de salsa picado  
Azeite para temperar  
Maionese para dar o ponto  
Sal a gosto  
300gr de batata palha



Cozinhe o frango, desfie e reserve. Ferva 2 litros de água com sal e cozinhe as tiras da batata até ficarem macias, mas não moles (cerca de 2 minutos). Logo que tirar as batatas da água fervente, coloque-as rapidamente em uma tigela com água bem gelada para parar o cozimento. Escorra bem a água das batatas.

Misture a batata, o frango, os pimentões e o salsa em um recipiente. Tempere com sal (pouco, pois a maionese já é salgada), azeite e por último, coloque a maionese até dar o ponto (não colocar muito para não perder o sabor dos legumes).

Reserve na geladeira e um pouco antes de servir, cubra a salada com batata palha.

Rendimento: 10 porções  
Tempo de preparo: 40 minutos