

Salada de Frango com Grão

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

650g de frango assado
520g de grão de bico cozido
12 ovos de codorniz
½ pepino cortado em cubos
120g de tomates cereja cortados ao meio
ou em quartos
¼ de um pimento vermelho cortado em cubinhos
½ cebola picada
2 dentes de alho picados
Coentros picados
Azeite
2 colheres de sopa de vinagre de vinho branco
Sal
Pimenta



Tempo de preparação: 20 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <https://www.saborintenso.com/f22/salada-frango-grao-43125/>

PREPARAÇÃO

1. Num fervedor com água, tempere com sal e coloque os ovos a cozer durante 5 minutos. Passado o tempo, retire-os com uma escumadeira para uma tigela com água fria.
 2. Limpe o frango de peles e de ossos e desfie a carne para uma saladeira.
 3. Descasque os ovos de codorniz.
 4. Ao frango junte o alho, a cebola, o pimento, o pepino, os coentros e o grão. Tempere com pimenta, sal, 4 colheres de sopa de azeite e o vinagre. Misture muito bem. Depois da salada bem misturado, junte o tomate e misture mais um pouco.
 5. Por fim, junte os ovos inteiros ou cortados ao meio.
- Guarde no frigorífico até que a salada fique fresca.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!