



Quem não ama um lanchinho? A criançada que o diga! Os dias em que a diversão é sem fim e a brincadeira não tem hora para acabar merecem uma refeição no capricho, não é mesmo? Afinal, depois de tanta energia extravasada, o apetite vem em dobro.

Pensando nisso, preparamos uma receita que é a cara da infância e que pode ficar ainda melhor com a carne suína Alegra. Anote e veja como transformar os famosos canudinhos de maionese com a Alegra, que [tá em tudo que é bom!](#)

Canudinhos com Salpicão de Salaminho com Picles

Ingredientes:

- 250g De canudinhos para rechear
- 1 [Salaminho Alegra](#)
- 1 Lata de milho
- 1 Vidro de pepino em picles
- 1 Vidro de cenoura em picles
- 600g de Maionese
- Salsa a gosto

Modo de preparo:

01. Corte o salaminho, a cenoura e o pepino em cubos pequenos. Misture tudo e junte o milho, a maionese e a salsa picada.
02. Recheie os canudinhos com o salpicão e aproveite!

Quer ver mais receitas com carne suína Alegra? [Acesse aqui](#) e escolha a sua preferida para fazer em casa!

Fontes: [Mais Carne Suína](#), [MdeMulher](#).

Siga-nos nas redes sociais e fique por dentro de todas as novidades Alegra!

