

MACARRONESE DO LÉO

INGREDIENTES

- 250 g de macarrão parafuso colorido
- 250 g de maionese (evite a hellmann's pois marca muito o sabor)
- 50 g de alcaparras
- 1 lata de seleta (ervilha, batata, cenoura, milho)
- 150 g de batata palha
- suco de 1/4 de limão
- 250 g de frango cozido desfiado (a pif paf tem um prontinho)
- 50 g de azeitonas picadinhas e sem caroço
- azeite e sal a gosto
- 4 cebolinhas picadinhas para decorar

MODO DE PREPARO

- Cozinhe o macarrão e reserve.
- Cozinhe o frango e reserve.
- Misture as azeitonas, a seleta, as alcaparras e a maionese.
- Adicione um fio de azeite na mistura dos vegetais e salgue a gosto.
- Adicione o macarrão e o frango, mexa bem até que esteja homogêneo e decore com a cebolinha.
- Leve à geladeira e sirva frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23984-macarronese-do-leo.html>