

SALADA DE FEIJÃO FRADINHO COM MACARRÃO AO MOLHO VINAGRETE DA ABIMAPI

INGREDIENTES

MOLHO DE VINAGRETE:

Molho de vinagre: 1 colher (sobremesa) de mostarda
1/2 de xícara (chá) de vinagre de vinho tinto
100 ml de azeite extravirgem
100 ml de água de cozimento do macarrão
50 g de azeitonas verde, sem caroço e fatiadas
1 colher (sobremesa) de açúcar
1 colher (sopa) de folhas de coentro lavadas, secas e bem picadas
1/2 xícara (chá) de folhas de salsinha lavadas, secas e bem picadas
1 dente de alho amassado
2 colheres (sopa) de pimentão vermelho cortado em cubos pequenos
6 colheres (sopa) de cebola picada
sal, pimenta branca, noz-moscada ralada e temperos a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO DE VINAGRETE:

Molho de vinagre: Misture bem todos os ingredientes e tempere o macarrão ainda quente.

Junte o feijão e leve para gelar.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma saladeira grande coloque as folhas, a massa cozida e temperada e decore ao seu gosto.

Sirva fria.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24968-salada-de-feijao-fradinho-com-macarrao-ao-molho-vinagrete-da-abimapi.html>