

# 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.

©2025 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>