

SALADA DE GRÃO-DE-BICO COM MACARRÃO AO MOLHO DE LARANJA E MOSTARDA DA ABIMAPI

INGREDIENTES

- 500 g de macarrão de grano duro cozido al dente
- 530 g de grão-de-bico em conserva (2 latas)
- molho de laranja, mostarda e mel
- 1 colher (sobremesa) de mostarda
- 100 ml de suco de laranja natural, fresco
- 1/2 de xícara (chá) de vinagre de vinho tinto
- 150 ml de azeite extra virgem
- 100 ml de água de cozimento do macarrão
- 100 g de azeitonas pretas, sem caroço e fatiadas
- 1 colher (sobremesa) de mel
- 1 xícara (chá) de sementes de romã fresca
- 1 colher das de sopa de folhas de hortelã 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
- 2 tomates sem pele, cortados em cubos pequenos
- 1 colher (sopa) de queijo tipo parmesão curado ralado
- sal, pimenta branca, noz-moscada ralada e temperos a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO DE LARANJA COM MOSTARDA E MEL:

Molho de laranja com mostarda e mel: Misture bem todos os ingredientes e tempere o macarrão ainda quente. Junte o grão-de-bico e leve para gelar.

MONTAGEM:

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

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24969-salada-de-grao-de-bico-com-macarrao-ao-molho-de-laranja-e-mostarda-da-abimapi.html>