

MAIONESE DE MACARRÃO, DELÍCIA PARA O VERÃO DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

1 pacote (500 g) de macarrão tipo parafuso com vegetais

2 cenouras raladinhas

1 latinha de milho

1 latinha de ervilhas

6 salsichas cozidas e picadinhas

azeitonas picadinhas a gosto

passas sem sementes a gosto

sal a gosto

salsa e cebolinha a gosto

1 colher (sopa) de azeite

4 colheres (sopa) bem cheias de maionese

suco de 1/2 limão siciliano ou outro de sua preferência

ovos cozidos como guarnição e decoração (opcional)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão como recomenda a embalagem, escorra bem e reserve.

Rale as cenouras e misture-as com o milho, ervilhas, temperinhos verdes, azeitonas, passas, salsichas picadinhas e tempere com sal.

Em um pirex grande, coloque o suco de 1/2 limão siciliano, azeite e misture com a maionese.

Coloque o macarrão e os outros ingredientes e misture bem para que todos fiquem bem distribuídos.

Coloque os ovos cozidos e sirva frio ou geladinho (fica muito saboroso) e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25035-maionese-de-macarrao-delicia-para-o-verao-do-lucio-cezar.html>