

SALADA MALUCA DE MACARRÃO

INGREDIENTES

- 250 g de macarrão parafuso
- 1/2 repolho roxo
- 1 xícara de milho verde
- 1 xícara de ervilha
- 1 lata de atum
- 2 colheres de maionese de sabor azeitona
- 2 colheres de maionese tradicional
- 2 colheres de mostarda
- 1 xícara de queijo branco cortado em cubinhos
- 1 xícara de peito de frango desfiado
- 2 tabletes de caldo knorr galinha
- cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em água fervente com 2 tabletes de caldo knorr já dissolvidos na água.

Depois de cozido al dente, escorra o macarrão e deixe esfriar na geladeira.

Enquanto isso, corte o repolho.

Em um refratário, coloque o macarrão, o repolho, o milho, a ervilha, a mostarda, o queijo, o frango desfiado, a maionese e mexa tudo muito bem.

Salpique cheiro-verde e deixe descansar por 10 minutos para pegar sabor.

Pronto, é só se servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26695-salada-maluca-de-macarrao.html>