

SALADA DE MINI PENNE COM SARDINHA E MANJERICÃO

INGREDIENTES

250 g de mini penne cozido al dente
2 tomates picados
3 dentes de alho picados
1 talo de alho-poró picado
1 xícara de manjericão fresco
1/2 xícara de orégano fresco (ou 1 colher de sopa de orégano desidratado)
2 latas de sardinha sabor defumada (escorre o óleo de apenas uma lata)
50 g de queijo parmesão ralado grosso
5 colheres de sopa de azeite
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o azeite e frite o alho.
Coloque o alho-poró e os tomates e deixe refogar um pouco.
Quebre um pouco as sardinhas e coloque no refogado.
Desligue o fogo, acrescente o manjericão, orégano, queijo, sal e pimenta.
Despeje o macarrão em um pirex e misture o refogado de sardinha.
Leve à geladeira para esfriar.
Sirva frio

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26762-salada-de-mini-penne-com-sardinha-e-manjericao.html>