

SALADA DE MACARRÃO DA ABIMAPI

INGREDIENTES

500 g de massa de grano duro no formato de conchinhas coloridas, cozida al dente

150 ml de azeite

1 colher das de chá de alho amassado ou bem picado

1 xícara das de chá de cebola bem picada

1 sachê de caldo de legumes em pó 0% de gordura

4 xícaras das de chá de floretes de brócolos escaldados

500 g de kanikama cortado ao seu gosto

300 g de palmito, cortado ao seu gosto (1 vidro grande, tipo Jussara ou pupunha)

300 g de tomatinho cereja

150 g de azeitonas pretas grandes sem o caroço

Sal, pimenta-do-reino branca e noz-moscada ralada a gosto

1/2 xícara das de chá de salsinha fresca bem picada

MODO DE PREPARO

Refogue o alho e a cebola no azeite, junte o caldo de legumes, os floretes de brócolis e refogue rapidamente.

Junte a massa cozida, retire do fogo e deixe esfriar.

Acrescente os ingredientes restantes, tempere com sal, pimenta-do-reino branca e noz-moscada ralada a gosto.

Sirva bem gelada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29647-salada-de-macarrao-da-abimapi.html>