

SALPICÃO COM MACARRÃO DA ABIMAPI

INGREDIENTES

SALADA:

- Salada: 350 g de massa curta de grano duro cozida al dente
- 50 g de queijo tipo parmesão cortado em cubos bem pequenos ou em lascas
- 500 g de frango defumado sem a pele, desfiado (pesado sem pele e sem ossos)
- 300 g de milho verde cozido no vapor (1 lata)
- 300 g de ervilhas frescas ou congeladas, escaldadas (opcional)
- 1 maçã verde cortada em cubos pequenos e conservadas em água com suco de limão
- 1 maçã vermelha cortada em cubos pequenos e conservadas em água com suco de limão
- 1 xícara das de chá de cenoura cortada em cubos pequenos e escaldada
- 1 xícara das de chá de salsa ou erva doce cortado em cubos bem pequenos
- 2 colheres das de sopa de salsa fresca bem picada
- 1 xícara das de chá de uva passa preta
- 1 xícara das de chá de nozes cortadas em pedaços a gosto
- 1 xícara das de chá de melão Orange ou abacaxi ou manga tipo palmer cortados em cubos pequenos

MOLHO:

- Molho: 220 ml de iogurte grego natural ou creme de leite UHT
- 50 ml de suco de limão coado ou ao seu gosto
- 150 ml de água filtrada
- 6 colheres das de sopa de folhas frescas de hortelã bem picada
- 4 colheres das de sopa de maionese
- 300 g de creme de leite fresco ou UHT
- 1 colher das de chá de açúcar
- 1 colher das de café de mostarda
- Sal e pimenta-do-reino ao seu gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

- Molho: Em um liquidificador bata todos os ingredientes temperando com sal e pimenta-do-reino e ao seu gosto.

SALADA:

Salada: Em um recipiente, adicione o macarrão cozido e ainda quente, tempere com metade do molho e deixe esfriar.

Junte os demais ingredientes e misture bem. Finalize a salada colocando em um recipiente grande ou em taças, coloque por cima o molho restante e sirva bem gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29843-salpicao-com-macarrao-da-abimapi.html>