

SALPICÃO COM MACARRÃO DA ABIMAPI

INGREDIENTES

SALADA:

Salada: 350 g de massa curta de grão 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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