SALADA DE MACARRÃO À LA FERNANDO DI BURIASCO

INGREDIENTES

500 g macarrão fusilli

300 g tomate cereja sem pele

200 g milho verde

200 g ervilha

200 g coração de alcachofra, fatiado

200 g queijo edam em cubinhos

300 g palmito açaí, picado

150 ml azeite extra virgem

24 ovos de codorna cozidos

1 peito de frango desossado, grelhado e desfiado

8 azeitonas verdes sem caroço

8 azeitonas pretas sem caroço

8 talos de aspargos em conserva

1 cebola média picada

2 colheres de sopa de cheiro verde picado

sumo de 1 limão siciliano

noz moscada em pó a gosto

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Após cozinhar o macarrão, ao dente, escorrer a água e despejá-lo em uma vasilha com água gelada por 5 minutos.

Escorrer novamente e colocar em uma travessa (pirex) com capacidade para 3 litros e 1/2.

Acrescentar e ir misturando aos poucos o milho, a ervilha, o coração de alcachofra, o queijo edam, o palmito, o peito de frango e a cebola.

Adicionar o azeite e os temperos sumo do limão, noz moscada, pimenta-do-reino e sal.

Em seguida despejar o azeite e misturar tudo muito bem.

Para finalizar, decore com os ovos de codorna, as azeitonas, os aspargos, os tomates e o cheiro verde.

Pode variar, substituindo o peito de frango por presunto de peito de peru defumado, em cubinhos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29918-salada-de-macarrao-a-la-fernando-di-buriasco.html