

# 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 açai, 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.

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