

SALADA DE MACARRÃO DA ISABELA

INGREDIENTES

250 g de macarrão parafuso

1/2 cenoura ralada grossa

1 xícara de chá de ervilhas frescas

1 xícara de chá de milho cozido

1/2 pimentão (vermelho, verde ou amarelo) picado em pedaços pequenos

4 fatias de presunto picadinho

4 fatias de muçarela picadinho

2 xícaras de chá de brócolis cozido picadinho

1 lata de creme de leite

1 limão

1 colher de sobremesa de orégano

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão de forma que ele fique "al dente" (6 minutos em fervura).

Escorra e coloque em um refratário.

Adicione ao macarrão a cenoura, ervilhas, milho, pimentão, presunto, muçarela e brócolis, misture bem.

Em um copo americano misture ao creme de leite o suco de meio limão, o orégano e o sal.

Despeje no macarrão e misture bem.

Leve à geladeira por aproximadamente 1 hora.

Sirva quando ele estiver bem fresquinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29995-salada-de-macarrao-da-isabela.html>