

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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