

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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