

SALADA PERFEITA DE MACARRÃO

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão parafuso cozido
- 1 alho poró
- 1 folha de louro
- 1 cebola grande
- salsa e cebolinha
- 20 tomates cereja fatiados
- 1/2 xícara de azeite
- 6 dentes de alho bem picadinhos
- 1 vidro de champignons fatiados
- 1 vidro de azeitonas fatiadas
- 3 colheres de sopa de maionese
- 4 colheres de sopa de shoyu
- sal a gosto
- 2 colheres de sopa de vinagre
- 1 colher de chá de orégano

MODO DE PREPARO

Cozinhar o macarrão na água com sal e a folha de louro.

Misturar todos os outros ingredientes em uma travessa (exceto a maionese, o alho e 2 colheres de sopa do azeite).

Depois de cozinhar o macarrão, dourar o alho no azeite e "passar" o macarrão.

Adicionar o macarrão ainda quente à travessa com os outros ingredientes e misturar bem. Depois de frio, acrescentar a maionese e mais uma vez misturar bem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31521-salada-perfeita-de-macarrao.html>