

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/31521-salada-perfeita-de-macarrão.html>