

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