

MACARRONESE DE ATUM (GELADO)

INGREDIENTES

MAIONESE CASEIRA:

Maionese caseira: 2 ovos

200 ml de óleo de soja

sal

1/3 de maço de salsinha

MODO DE PREPARO

MAIONESE:

Maionese: Colocar o ovo no liquidificador, a salsinha e o óleo.

Começar a bater, ir colocando óleo até dar ponto.

A maionese fica consistente, mas cremosa.

Misturar o atum sem o óleo, a salsinha picada, o tomate em cubos pequenos, o milho escorrido, o pepino em fatias e as salsichas em cortada ao meio e depois em fatias grossinhas (5 mm).

Acrescente a maionese de salsa, nesta mistura dos ingredientes e o macarrão cozido frio.

Leve à geladeira por 30 minutos, pode ser servido como acompanhamento do churrasco ou com as saladas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34775-macarronese-de-atum-gelado.html>