

SALADA DE MACARRÃO DO NILTO

INGREDIENTES

1/2 kg de macarrão talharim
300 g de batata
2 cenouras grandes
3 latas de atum sólido
500 g de maionese
200 g de mussarela
100 g de presunto
azeitonas e uvas passas a gosto
sal

MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão em água fervente com pitadas de sal por cerca de 8 minutos.

Vá cortando a batata e a cenoura em cubinhos.

Coloque a cenoura para cozinhar primeiro, deixe por 2 minutos.

Coloque as batatas.

Escorra e lave o macarrão, deixe esfriar e leve à geladeira.

Depois dos legumes terem sido cozidos deixe esfriar e leve à geladeira.

Depois do macarrão e os legumes já resfriados, junte o macarrão, as verduras em cubinhos e a maionese.

Use uma luva para misturar tudo.

Adicione agora o atum sem o óleo da conserva.

Corte o presunto e o queijo em cubinhos e misture a todo o resto.

Adicione azeitonas e as uvas a gosto.

Leve mais um pouco à geladeira e estará pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35120-salada-de-macarrao-do-nilto.html>