

SALADA DE BIFUM (MACARRÃO DE ARROZ)

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão de arroz do tipo bifum (500 g)
- 150 g de peito de peru picado
- 150 g de mussarela picada
- 1 cenoura (ralada ou picada muito pequena)
- 1/2 copo de azeitonas picadas
- 1 tomate picado (ou 12 tomatinhos cereja, cortados ao meio)
- 1 vidro de palmito picado (opcional)
- 1/2 cebola bem picada
- 2 dentes de alho bem picados
- salsinha e cebolinha picadas, a gosto
- suco de 1 limão
- sal a gosto
- 3 colheres (de sopa) de azeite

MODO DE PREPARO

Numa vasilha grande, coloque todos os ingredientes (exceto o macarrão) e tempere com sal, suco de limão e azeite. Misture bem e reserve.

Seguindo as instruções do pacote de Bifum, ferva água em uma panela grande e coloque o macarrão para cozinhar (o que eu usei demorou apenas 3 minutos). Retire da panela, escorra a água e coloque em uma vasilha com água gelada, por 2 minutos.

Escorra a água e misture o macarrão aos demais ingredientes. Sirva frio ou gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35373-salada-de-bifum-macarrao-de-arroz.html>