

SALADA DE PARAFUSO COM COGUMELOS

INGREDIENTES

CROCANTE (OPCIONAL):

Crocante (opcional): 5 fatias de pão de forma industrializado

25 g de queijo parmesão em filetes

2 colheres das de sopa de azeite

1/2 colher das de café de alho amassado

50 g de castanhas-de-caju picadas e tostadas

Sal, pimenta-do-reino, noz- moscada a gosto

MODO DE PREPARO

CROCANTE:

Crocante: Corte as fatias de pão em pedaços bem pequenos ou processe utilizando a tecla pulsar.

Junte o queijo parmesão, o azeite, o alho, as castanhas e tempere com sal, pimenta-do-reino e noz- moscada a gosto, misture bem e leve ao forno aquecido a 150°C até ficar levemente dourado, reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque a massa pronta em uma saladeira e distribua o crocante. Sirva fria.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35998-salada-de-parafuso-com-cogumelos.html>