

MACARRÃO TROPICAL DO LUISÃO

INGREDIENTES

1/2 vidro de palmito
1 lata de atum (em óleo)
200 g de champignon
200 g tomate cereja
100 g de azeitona sem caroço
50 g de queijo ralado
250 g de macarrão de sua preferência
azeite a gosto
uma pitada de sal
salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão deixando-o consistente e coloque para esfriar em uma tigela com água e gelo para interromper o cozimento.

Em uma panela coloque o palmito para ferver em água por 5 minutos.

Agora em um refratário de vidro coloque o macarrão já frio, salpique o queijo ralado por cima, adicione sal a gosto, azeite e o atum, misture bem até homogeneizar todos os ingredientes.

Coloque agora as azeitonas picadas ao meio, os tomates cereja também picados ao meio, o champignon picado em quatro, o palmito picado em pedaços pequenos e por fim a salsinha.

Misture levemente tudo de novo e termine com mais azeite.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/36741-macarrao-tropical-do-luisao.html>