

SALADA DE MACARRÃO DA PAULINHA

INGREDIENTES

500 g de macarrão Fusilli grano duro tricolor
5 litros de água
1 xícara de café d'água
1 cebola média picadinha
1/2 maço de salsinha picadinho
2 tomates sem pele picadinhos
1 pote de maionese
1 lata de atum ralado
1 vidro de azeitonas fatiadas e sem caroços
1 vidro de champignon fatiado
20 pimentas cambuci
200 g de mussarela fatiada e picada
2 saquinhos de tempero em pó sabor legumes
orégano a gosto
azeite à vontade
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe os 500 g de macarrão nos 5 litros de água fervente com um fio de azeite e sal a gosto até que fique 'al dente'. Escorra e reserve. Em outra panela acrescente azeite à vontade e leve as pimentas cambuci que já devem estar lavadas e cortadas em cruz e sem os caroços. Refogue junto com as pimentas a cebola, os tomates, os temperos em pó, sal a gosto.

Se necessário acrescente a xícara de água e deixe refogar em fogo baixo até as pimentas ficarem bem cozidas. Desligue o fogo e acrescente a maionese, o atum, o champignon, a salsinha e o orégano. Misture esse molho ao macarrão e junte a mussarela. Se quiser regue com um pouco mais de azeite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39228-salada-de-macarrao-da-paulinha.html>