

SALADA DE MACARRÃO COM MOLHO DE ANCHOVA

INGREDIENTES

SALADA:

Salada: 250 gramas de massa curta cozida al dente

2 pacotes de alface-americana pré-lavada

½ Kg de peito de frango cozido com temperos a gosto e desfiado em pedaços grandes

150 gramas de queijo parmesão em lascas ou ralado em filetes

1 receita de molho de anchova

1 pacote de croûtons

MOLHO :

Molho : 3 filés de anchova

1 dente de alho

1/2 colher de chá de mostarda

1 colher de chá de molho inglês

2 colheres de sopa de suco de limão

3 colheres de sopa de vinagre

200 gramas de maionese

4 colheres de sopa de azeite extra virgem

6 colheres de sopa de óleo de milho ou canola

Pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

No liquidificador, ponha a anchova, o alho, a mostarda, o molho inglês, o suco de limão e o vinagre. Bata rapidamente e acrescente a maionese. Bata por mais um minuto e acrescente, em fio, o azeite e o óleo.

O molho deve adquirir a consistência de uma maionese leve. Tempere com pimenta e reserve.

Tempere a massa ainda quente com metade do molho e reserve.

Rasgue as folhas de alface com as mãos, coloque-as em uma saladeira e acrescente a massa reservada, o frango e o molho restante. Finalize salpicando os croûtons e os filetes de queijo.

Sirva bem gelada.

Dica:

Se for necessário amolecer o molho, utilize um pouco de água filtrada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42145-salada-de-macarrao-com-molho-de-anchova.html>