

# SALADA DE CAMARÃO COM QUEIJO FETA

## INGREDIENTES

### BASE DE SALADA:

Base de salada:200 g de macarrão  
400 g de camarão cinza médio descascado e limpo  
50 g de queijo feta  
1 xícara de chá alface liso crocante picado  
4 dentes de alho picados  
sal grosso  
2 colheres de chá de pimenta do reino preta  
2 colheres de chá de páprica picante

### MOLHO VINAGRETE:

Molho vinagrete:3 colheres sopa de azeite extra virgem  
1 colher de sopa de vinagre de vinho branco  
2 colheres de sopa de cheiro verde picado  
3 colheres de sopa de alcaparras  
1 pitada de pimenta do reino preta

### MOLHO DE IOGURTE:

Molho de iogurte:200 g de iogurte natural  
2 colheres de sopa de azeite extra virgem  
1 colher de sopa de orégano  
1 pitada de mostarda  
1 pitada de molho inglês  
1 pitada de sal  
1 dente de alho amassado

## MODO DE PREPARO

Ferva o macarrão em água fervente, um filete de azeite e uma colher de sopa de sal. Espere ficar ao dente, coloque na escumadeira, resfrie e reserve.

Tempere o camarão cinza médio de véspera com o alho picado, o suco de um limão, sal grosso, pimenta do reino e páprica picante à gosto.

Numa frigideira já bastante quente e levemente untada com azeite jogue os camarões um a um selando-os, evitando a acumulação de líquido.

Vire os camarões depois de mais ou menos 1 minutos para que os dois lados fiquem grelhados. Retire da frigideira e reserve.

Pique o tomate sem o miolo, pique o queijo feta e o alface. Junte tudo ao macarrão e ao camarão já resfriados.

Junte os ingredientes do vinagrete e espalhe o molho pronto pela salada. Faça o mesmo com os ingredientes do molho de iogurte, misturando bem e jogando pela salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/44237-salada-de-camarao-com-queijo-feta.html>