SALADA DE MACARRÃO COM TOMATES SECOS DA ABIMA

INGREDIENTES

500 g de massa curta cozida al dente

300 g de tomate desidratado e cortados em tiras finas

500 ml de água fervente com 1 colher das de chá de açúcar

10 colheres de sopa de azeite

5 colheres de sopa de vinagre

1 colher de sopa de alho espremidos

2 colheres de sopa de orégano seco

½ xícara de chá de salsa fresca bem picada ou manjericão

1 colher de café de glutamato monossódico

Sal, pimenta vermelha cortada em tirinhas a gosto

Queijo tipo parmesão em lascas ou muçarela cortada a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Misture a água com os tomates e deixe descansar por 15 minutos.

Acrescente os temperos aos tomates. Junte a massa cozida e, ainda quente, acrescente o queijo e sirva a gosto, quente ou fria.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44400-salada-de-macarrao-com-tomates-secos-da-abima.html