

# MACARRÃO DELÍCIA DA EDUARDINHO

## INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso cozido al dente  
250 g de maionese  
200 g de presunto fatiado em pedaços,  
200 g de mussarela fatiada em pedaços,,  
8 tomates vermelhos picados ( sem semente)  
150 g de azeitona sem caroço dividida ao meio  
1/2 maço de cheiro verde picado  
100 g de uva passa  
2 fatias de abacaxi cortado em pedaços pequenos  
2 colheres de azeite  
orégano a gosto  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno por 15 minutos, em temperatura máxima.  
Separe todos os ingredientes.  
Coloque o macarrão cozido al dente em uma forma grande, acrescente o orégano e o sal a gosto.  
Acrescente a maionese envolvendo o macarrão, umedecendo-o.  
Acrescente o presunto, a mussarela, os tomates, a azeitona, o cheiro-verde e a uva passa.  
Regue com 2 colheres de azeite, salpique orégano.  
Leve ao forno preaquecido, diminuindo a temperatura até que a mussarela comece a esticar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45038-macarrao-delicia-da-eduardinho.html>