

SALADA DE MACARRÃO COM UVAS DA ABIMA

INGREDIENTES

SALADA:

- Salada: 300 g de massa curta cozida al dente
- 2 xícaras de chá de uva moscatel cortadas ao meio
- 2 colheres de sopa de uva passa
- 1 xícara de chá de erva doce cortada em filetes
- Lascas de queijo parmesão a gosto

MOLHO:

- Molho: 2 copos de iogurte natural ou coalhada
- 1 xícara de chá de ervas frescas salsa, cebolinha, tomilho limão, hortelã
- 1 colher de café de orégano (opcional)
- 1 colher de chá de mel
- 1 colher de chá de mostarda
- Gotas de tabasco
- 1 colher de sopa de queijo ralado
- 4 colheres de sopa de requeijão cremoso
- 3 colheres de sopa de azeite extra-virgem
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Bata todos os ingredientes no liquidificador e reserve.

SALADA:

Salada: Misture todos os ingredientes e acrescente o molho. Sirva bem gelada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45172-salada-de-macarrao-com-uvras-da-abima.html>