

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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