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