

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-uvras-da-abima.html>