

# SALADA DE MACARRÃO COM FRANGO DA ABIMA

## INGREDIENTES

500 g de massa curta cozida al dente

3 colheres de sopa de azeite

2 dentes de alho picados

1 xícara de chá de cebola cortada em cubos pequenos

1 kg de peito de frango cozido e desfiado

1 sachê de caldo de galinha em pó

½ kg de maionese ou creme de leite UHT

1 colher de sopa de mostarda

Sal, pimenta e noz-moscada a gosto

2 xícaras de chá de alface tipo americana cortada em pedaços pequenos

200 g de uva passa sem sementes

1 cenoura crua ralada no ralo grosso

1 xícara de chá de bulbo de erva doce cortado em tiras finas

1 xícara de chá de cheiro verde fresco picado

Água se necessário ou caldo do cozimento do frango

Flores de cenoura para decorar

## MODO DE PREPARO

Aqueça o azeite e refogue o alho e a cebola. Junte o frango desfiado e tempere com o caldo em pó.

Em seguida acrescente a maionese, a mostarda e a massa cozida al dente, ainda quente.

Leve à geladeira por aproximadamente 2 horas, junte os ingredientes restantes e tempere a gosto.

Se preferir uma consistência mais cremosa, acrescente um pouco de água do cozimento do frango. Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46742-salada-de-macarrao-com-frango-da-abima.html>