

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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