SALADA DE MACARRÃO COM COGUMELOS E AZEITONAS DA ABIMA

INGREDIENTES

SALADA:

Salada:500 g de massa curta de grano duro cozida al dente

2 xícaras das de chá de carne de panela desfiada

Cheiro verde fresco a gosto

250 g de cogumelos fatiados

200 g de azeitonas pretas fatiadas

Sal e pimenta-do-reino a gosto

CARNE DE PANELA:

Carne de panela:700 ml de água fervente

2 saches de caldo de carne

2 folhas de louro

1/3 xícara das de chá de vinagre

1/2 kg de lagarto ou coxão duro em peça

TEMPERO PARA CARNE:

Tempero para carne:½ xícara das de chá de cheiro verde fresco picado

450 gramas de tomates frescos sem pele e sem sementes cortados em cubos

125 ml de azeite

250 ml de caldo reduzido do cozimento da carne

150 ml de molho de tomate caseiro ou industrializado

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão pequena, coloque a água, os sachês de caldo de carne, as folhas de louro, o vinagre e a carne.

Tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo por aproximadamente 40 minutos após início da pressão.

Retire a carne e deixe reduzir o molho a 250 ml.

Deixe esfriar, desfie a carne, misture os ingredientes do tempero e a massa.

Sirva quente ou fria.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52954-salada-de-macarrao-com-cogumelos-e-azeitonas-da-abima.html