

SALADA DE MACARRÃO COM RÚCULA AO VINAGRETE DE LARANJA DA ABIMA

INGREDIENTES

SALADA:

Salada: 500 gramas de massa curta de grão duro cozida al dente
250 gramas de queijo tipo muçarela cortado em cubos
200 gramas de ervilhas frescas escaldadas
200 gramas de palmito cortado em cubos
200 gramas de cenoura crua ralada
100 gramas de salame fatiado e cortado em tiras ou a gosto
200 gramas de creme de leite UHT
Água se necessário
100 gramas de maionese
Cheiro verde a gosto

VINAGRETE

1/2 xícara das de chá de suco de laranja
1/2 xícara das de chá de azeite
1/4 xícara das de chá de vinagre de vinho branco
1 colher das de sobremesa de mel
1 colher das de sobremesa de gengibre ralado
Folhas de rúcula a gosto para servir.

MODO DE PREPARO

Misture bem todos os ingredientes da salada e sirva sobre as folhas de rúcula temperadas com o vinagrete de laranja.

Sirva bem gelada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54168-salada-de-macarrao-com-rucula-ao-vinagrete-de-laranja-da-abima.html>