

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 de chá de suco de laranja

1/2 xícara de chá de azeite

1/4 xícara de chá de vinagre de vinho branco

1 colher de sobremesa de mel

1 colher 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.

©2025 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>