

SALADA DE MACARRÃO AO TAPENADE DE AZEITONAS E TOMATES DA ABIMA

INGREDIENTES

SALADA:

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

1 receita de molho caseiro de tomate ou 200 gramas do industrializado

1 receita de tapenade de azeitonas

TAPENADE DE AZEITONAS:

Tapenade de azeitonas: 200 g de azeitonas pretas sem caroço

1 colher das de sopa de alcaparras picadas

3 files de anchovas, picados

2 dentes de alho amassados

50 ml de azeite extra virgem

1 colher das de café de pimenta dedo de moça, picada

Sal e cheiro verde a gosto

MOLHO CASEIRO DE TOMATE:

Molho caseiro de tomate: 30 ml de azeite

1 dente de alho amassado

½ xícara das de chá de cebola cortada em cubinhos

250 g de tomates pelados, sem sementes e picados

Sal, pimenta e temperos a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO CASEIRO DE TOMATE:

Molho caseiro de tomate: Coloque em uma panela o azeite e refogue o alho e a cebola.

Junte os tomates e cozinhe até obter um molho encorpado.

Tempere a gosto e deixe ferver por mais dois minutos.

SALADA:

Salada: Reserve metade do tapenade e misture o restante com o molho de tomates e a massa. Retifique os temperos e sirva quente ou fria.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54627-salada-de-macarrao-ao-tapenade-de-azeitonas-e-tomates-da-abima.html>