SALADA DE MACARRÃO DA CAROL

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão parafuso (aproximadamente 500 g)

1 lata de azeitonas verdes sem caroços

2 a 3 latas de atum ralado enlatado escorrido

2 a 3 pacotes de maionese sabor azeitona ou alho

coentro á gosto

1 lata de milho verde (opcional)

Pimenta-do-reino, páprica, orégano, sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão conforme instruções da embalagem até que fique al dente e reserve.

Escorra as azeitonas, o milho e retire o óleo que vem na lata do atum ralado.

Em um liquidificador, coloque a maionese (o quanto achar necessário), o coentro, a pimenta, a páprica e o orégano (os 3 últimos com moderação).

Bata um pouco, mexendo com uma colher de vez em quando, apenas para misturar os ingredientes.

Em um refratário, coloque o macarrão e a mistura do liquidificador. Misture bem.

Em seguida,acrescente as azeitonas, o atum e o milho se quiser. Misture.

Caso ache necessário,acrescente sal. Se quiser jogue coentro na mistura.

Deixe na geladeira por aproximadamente 10 minutos e sirva.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54983-salada-de-macarrao-da-carol.html