MACARRONESE AO CURRY

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão fusili

1 ovo

2 xícaras de óleo de soja

sal a gosto

ajinomoto

1 limão (suco)

1 cenoura ralada

1 pimentão picado bem pequeno

1 cebola bem picada

cheiro verde a gosto

1 colher de sobremesa de curry (açafrão)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão até ficar al dente e reserve.

No liquidificador coloque o ovo inteiro, o limão, o sal, aji no moto, e aos poucos coloque o óleo de soja, como um creme de maionese.

Coloque o curry (caso não tenha, pode substituir por açafrão), corrija o sal.

No macarrão frio, adicione a cenoura, o pimentão e a cebola, e cubra com o creme de curry.

Misture bem, prove o sal e leve à geladeira.

Excelente acompanhamento para churrasco.

Dica: o ponto do molho é nao deixar mole, ele deve ficar bem durinho, quando pulsar no liquidificador, o mesmo nao deve se mexer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56153-macarronese-ao-curry.html