

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 não deixar mole, ele deve ficar bem durinho, quando pulsar no liquidificador, o mesmo não deve se mexer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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