



Salada de macarrão de arroz



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:10

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Macarrão de arroz	1 embalagem	250 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	2 colheres (chá)	10 g
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebolinha-verde (picada)	1 e meia xícara (chá)	60 g
Amendoim (torrado, sem casca)	1 xícara (chá)	125 g
Abobrinha (ralada no sentido do comprimento)	1 unidade grande	310 g
Cenoura (ralada no sentido do comprimento)	2 unidades médias	300 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque o macarrão de arroz, cubra com água e deixe hidratar por 1 hora. Escorra para tirar o excesso de água.
2. Em uma frigideira grande, coloque metade do Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para

aquecer. Junte a cenoura e a abobrinha, e refogue por 1 minuto, ou até que fique “al dente”. Retire do fogo e reserve para esfriar.

3. Em um bowl grande, coloque o macarrão hidratado, a cenoura, a abobrinha, o Tempero SAZÓN® Profissional, o Molho Shoyu SATIS!® Profissional e o restante do Azeite TERRANO®, e misture.

4. Finalize com a cebolinha-verde e o amendoim, e sirva em seguida.