



Salada de Macarrão



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:10

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	meia xícara (chá)	100 ml
Tempero Sazón® Profissional Louro	1 colher (chá)	5 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	1 colher (chá)	5 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Cebola (picada)	2 unidades médias	300 g
Tomate (picado)	2 unidades médias	300 g
Presunto (picado)	1 e meia xícara (chá)	200 g
Muçarela (picada)	2 xícaras (chá)	200 g
Macarrão parafuso (tricolor, cozido "al dente")	1 pacote	500 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque o Azeite TERRANO®, o Tempero SAZÓN® Profissional Louro, o Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim e o sal, e misture por 1 minuto, ou até formar um

molho uniforme.

2. Acrescente a cebola, o tomate, o presunto, a muçarela e o macarrão, e mexa por 3 minutos, ou até misturar bem todos os ingredientes. Leve para a geladeira por 1 hora. Sirva em seguida