

SALADA DE MACARRÃO DA DIANA

INGREDIENTES

1 peito de frango cozido e desfiado

100 gramas de bacon

Cenoura ralada

400 gramas de Macarrão parafuso

400 gramas de maionese

100 gramas de creme de leite

Alho

Temperos a gosto

Caldo de carne

Água

Uma colher de manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão frite o alho com óleo ,coloral, sal em seguida coloque o peito de frango frite ate dourar, coloque o caldo de carne junto com a água para cozinhar o frango cerca de meia hora

Em uma panela Coloque o macarrão para cozinhar com óleo, assim que cozinhar escorra e reserve

Corte o bacon em pedacinhos, frite

Assim que o macarrão esfriar coloque a maionese, ralé a cenoura (a gosto), adicione os temperos, o creme de leite e o bacon misture tudo

Assim que o frango ficar pronto desfie e junte o macarrão, mexa tudo e coloque tampado na geladeira por 5 minutos e pronto

Pode colocar queijo mussarela, presunto, milho, peito de peru

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6758-salada-de-macarrao-da-diana.html>