

Salada ao molho de laranja

por Receitas e Mais

Ingredientes:

- 500g de macarrão tipo penne;
- 150g de Kani Kama desfiado;
- 150g de ricota desfiada;
- 1 xícara (chá) de mini cenoura cortada na diagonal;
- 5 folhas de alface americana picadas;
- 250g de maionese light;
- 1 xícara de (chá) de suco de laranja;
- Sal e pimenta a gosto.

Modo de preparo:

Salada ao molho de laranja

por Receitas e Mais

Cozinhe o macarrão conforme instruções da embalagem. Coloque o macarrão em uma saladeira e misture o kani kama, a ricota, a cenoura e a alface. Reserve. Misture a maionese com a laranja até formar um molho. Tempere com sal e pimenta do reino. Coloque o molho sobre a salada e misture delicadamente. Leve à geladeira até o momento de servir. Sirva fria.

Fonte: Orquídea Farinhas e Massas.