

SALADA DE MASSA ESPIRAIS COM ATUM, OVO E QUEIJO FRESCO



INGREDIENTES

- 400 GR DE MASSA EM ESPIRAIS (USEI MILANEZA)
- 1,2 L DE ÁGUA
- 1 COLHER DE SOPA DE AZEITE
- SAL Q.B (1 COLHER DE CAFÉ)
- 2 LATAS DE ATUM EM ÁGUA
- 2 QUEIJINHOS FRESCOS
- 4 OVOS
- MAIONESE A GOSTO OU MOLHO DE IORGUTE

CONFEÇÃO

1. Coloque na taça o acessório misturador deite a água o sal e o azeite programe velocidade 2, a temperatura 130 durante 8 minutos. Adicione a massa programe velocidade 1 a temperatura 100 durante 15 minutos.

2. Ao mesmo tempo coloque a panela de vapor e coloque os ovos bem lavados.

3. Retire o ovos coloque num recipiente com água fria.

4. Retire a massa e reserve .

5. Descasque os ovos.

6. Parta o queijo fresco e os ovos ao quadrinhos, adicione a massa e misture.

7. Escorra o atum de lata e adicione ao preparado e misture.

8. Adicione a maionese ou molho de iogurte se preferir.

9. E pode servir fria ou morna.
