

Salada de macarrão com atum

www.receitasdafia.com/receitas/salada-de-macarrao-com-atum

Aprecie essa deliciosa salada de macarrão com atum para aqueles dias quentes.

Salada de macarrão com atum

 30 min

 6 porções

Ingredientes

- 250 g de macarrão parafuso
- 1/2 cebola bem picada
- 2 tomates sem sementes cortados em cubinhos
- 2 latas de atum ralado sem o óleo da conserva
- 1 lata de milho verde
- 2 colheres de sopa de mostarda
- 1 xícara de maionese
- sal, cheiro verde e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma panela ferva a água para cozinhar o macarrão.
2. Cozinhe da forma tradicional deixando o macarrão al dente.
3. Enquanto isso prepare a mistura para temperar o macarrão.
4. Coloque em uma vasilha grande as 2 latas de atum, os tomates, a cebola, o milho, a maionese, a mostarda, sal, pimenta do reino e o cheiro verde.
5. Cuidadosamente misture bem.
6. Depois que o macarrão estiver cozido, coloque-o em um refratário e adicione a mistura mexendo levemente com cuidado para não quebrar o macarrão.
7. Quando a mistura estiver bem incorporada ao macarrão leve para a geladeira por no mínimo 1 hora e meia.
8. O ideal é que se faça de um dia para o outro, pois o sabor fica bem mais apurado.
9. Sirva como prato principal em dias quentes acompanhado de um frango grelhado.

Relacionado: [Salada grega](#)