



# RECEITAS DA FIA

## Salada de Macarrão com Creme de Alho

[www.receitasdafia.com/receitas/salada-de-macarrao-com-creme-de-alho](http://www.receitasdafia.com/receitas/salada-de-macarrao-com-creme-de-alho)

Aprenda a fazer essa receita deliciosa para seu almoço em família, é super rápido, prático e colorido, fica uma delícia!

Salada de Macarrão com Creme de Alho

 40 min

 6 porções

### Ingredientes

- 1 [cebola](#)
- 4 dentes de [alho](#)
- 300 g de [macarrão parafuso](#)
- 1 cx de [creme de leite](#)
- 1 [cenoura](#) ralada
- 3 colheres (sopa) de [maionese](#)
- Pimenta do reino a gosto
- Sal a gosto
- 1 lata de [milho verde](#)
- 1 lata de [ervilha](#)
- [Azeitona](#) a gosto
- 150 g de [presunto](#)
- [Cheiro verde](#) a gosto

### Modo de Preparo

1. Coloque em uma forma a cebola e alho picado, sal ,pimenta do reino e azeite.
2. Em seguida leva para assar até fica levemente dourado com forno pré aquecido a 200 graus.
3. Depois disso, bater no liquidificador juntamente com creme de leite e maionese e reserve.
4. Colocar em um recipiente o macarrão cozido ,milho, a ervilha, o presunto, a cenoura e a Azeitona.
5. Por último, colocar o molho por cima do macarrão misture bem, acertar o sal e salpique o cheiro verde.
6. Sirva em seguida.