

SALADA DE MASSA COTOVELAS COM ATUM

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 3 PESSOAS

200g de massa cotovelos
170g de atum em conserva de azeite escorrido
(2 latinhas de 85g)
2 ovos
4 colheres de sopa bem cheias de maionese
4 colheres de sopa rasas de ketchup
20 azeitonas pretas
Sal q.b.



Tempo de preparação: 30 minutos + 1 hora
Custo: 3.50 € | Custo por pessoa: 1.16 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f22/salada-cotovelos-atum-30130/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, tempere com sal. Junte a massa, mexa e deixe cozer durante 10 minutos. Numa outra panela com água a ferver, coloque os ovos com cuidado a cozer durante 10 minutos.
 2. Depois dos ovos cozidos, retire-os e deixe arrefecer. Depois da massa cozida, escorra-a e passe-a por água fria. Deixe a massa arrefecer.
 3. Numa taça grande, misture o atum, o ketchup e a maionese. Mexa bem. Adicione a massa fria e envolva. Leve ao frigorífico até que fique bem fresca.
 4. Na hora de servir, decore com os ovos descascados e cortados a gosto e as azeitonas. Se quiser, pode acompanhar com uma salada de alface.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!