



## **SALADA DE MACARRÃO**

O macarrão é um ingrediente tão versátil que não é necessário sempre ser consumido com molhos ao sugo, bolognesa, branco e em pratos quentes. Ele também pode ser servido como salada!

### **Modo de Preparo da Salada**

Quando o macarrão estiver pronto, escorra e reserve até esfriar. Coloque um fio de azeite para não grudar. Enquanto isso, separe os outros ingredientes. Em uma vasilha, coloque o macarrão com a maionese, as azeitonas, os tomates, as nozes, a salsinha e o queijo branco e misture bem. Regue com mais azeite. Leve para a geladeira por 1 hora e sirva.

### **Modo de Preparo da Massa**

As massas **Ecco Vero** por serem secas naturalmente, seus ninhos ficam mais grudados. Coloque água para ferver, na proporção de 1 litro de água para 100g de massa. Não precisa de óleo na água, se quiser colocar sal, fique a vontade. Levantando fervura, coloque os ninhos um a um e aguarde levantar fervura novamente. Os ninhos vão inchando e se soltando, após 5 minutos de fervura, faça movimentos leves e circulares com um garfo, até que os ninhos se soltem completamente. Então é só provar e deixar ao seu gosto. Lembrando que as massas **Ecco Vero** não se desmancham facilmente, permanecendo consistente durante muito tempo. Ao final, basta escorrer e pronto.

### **Ingredientes para 250g de pasta**

- 5 colheres de sopa de maionese;
- 6 azeitonas verdes picadas (opcional);
- 6 azeitonas pretas picadas;
- 5 tomates cereja cortados ao meio;
- 1 xícara de queijo branco em cubos;
- ½ xícara de nozes picadas;
- 2 colheres de chá de salsinha picada (opcional);
- Sal e azeite de oliva a gosto.