

# Não deixe o macarrão absorver a maionese!

Por: [Gisele Souza](#) | Em: [Dicas de Cozinha](#)



Eu amo **salada de macarrão**, são refrescantes, versáteis e perfeitas para quem não tem tempo e precisa ter uma refeição gostosa na geladeira!

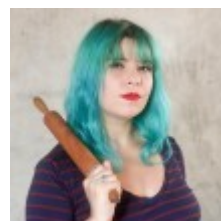
Mas o problema dessa delícia é que ela acaba absorvendo o “molho” que geralmente é uma bela **Maionese** e aí fica seco e sem graça!

Mas hoje vou te dar dicas para não deixar isso acontecer tão rápido.

1. Cozinhe a massa de forma que fique al dente
2. Escorra bem a massa de modo que fique bem sequinha para que a água não dilua a maionese.
3. Regue com azeite para que crie uma película, e deixe esfriar muito bem.
4. Nunca use só maionese, o ideal é usar 50% de maionese e 50% de creme de leite.
5. Escolha massas que tenham ranhuras como penne ou parafuso assim o molho se agarra melhor a massa.
6. Se puder só misture a maionese poucos minutos antes de servir, se não der pense em guardar um pouco para dar uma “recarga” na hora de consumir.

[http://receitasdeminuto.com/nao-deixe-o-macarrao-absorver-maionese/?utm\\_source=feedburner&utm\\_medium=feed&utm\\_campaign=Feed%3A+ReceitasDeMinuto+%28Receitas+de+Minuto%29](http://receitasdeminuto.com/nao-deixe-o-macarrao-absorver-maionese/?utm_source=feedburner&utm_medium=feed&utm_campaign=Feed%3A+ReceitasDeMinuto+%28Receitas+de+Minuto%29)

Receitas  
De Minuto



São Paulo, SP, 28 Fevereiro de 2018

Mkmouse