



Salada de macarrão de arroz

Ingredientes (para 1 porção)

- 30 g de macarrão de arroz
- 75 g de cenoura
- 75 g de abobrinha
- 75 g de cebola
- 3 camarões sem cabeça
- 1 clara de ovo cozida
- Cebolinha
- Gengibre
- Vinagre de maçã
- Azeite de oliva extra virgem

Preparo

1. Descascar todos os legumes e cortar em cubinhos. Retirar a casca dos camarões.
2. Picar a cebolinha e ralar um pouco de gengibre. Acrescentar um pouco de azeite e algumas gotas de vinagre de maçã. Reservar.
3. Cozinhar os legumes em uma panela com água e um pedaço de gengibre até que fiquem bem macios. Escorrer.
4. Na mesma água ferver por 2 minutos os camarões e escorrer. Cortar os camarões em pedaços e também a clara de ovo.
5. Em uma panela com bastante água cozinhar o macarrão durante o tempo indicado na embalagem.
6. Misturar a massa com o restante dos ingredientes e finalizar com o vinagrete de cebolinha e gengibre.