



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL**



MACARRONESE

Ingredientes:

- 500g macarrão parafuso (ou penne, ou padre nosso)
- 2 cenouras cruas raladas
- 2 latas de milho
- 2 latas de ervilha
- 1 xícara de cebolinha picada
- ½ xícara de salsa picada
- 1 xícara de maionese de leite feita na escola
- 2 tomates picados
- Sal a gosto

Modo de Preparo:

1. Cozinhe o macarrão parafuso em água fervente com sal até ficar al dente. Escorra e reserve.
2. Rale a cenoura.
3. Em uma tigela grande, misture o macarrão cozido, a cenoura ralada, o milho, a ervilha, a cebolinha, a salsa, a maionese de leite e o tomate picado.
4. Adicione sal a gosto.
5. Leve à geladeira por alguns minutos para gelar e servir.