



## SALADA DE MACARRÃO COM ATUM

Rendimento: 4 porções

Tempo de preparo: 2 horas e 30 minutos

### INGREDIENTES:

meio pacote de macarrão **Penna ovos Santa Amália**

1 lata de milho em conserva escorrido

1 lata de ervilha em conserva escorrido

meia cebola roxa cortada em tiras

100g de tomate cereja cortado ao meio

azeitonas pretas picadas a gosto

1 cenoura ralada no ralo grosso

2 Patês de Atum Tradicional COQUEIRO

folhas de alface picado a gosto

### MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela cozinhe o macarrão **Penna ovos Santa Amália** conforme as instruções da embalagem, escorra e reserve até esfriar.
2. Transfira para uma tigela e adicione o milho, a ervilha, o palmito, a cebola, os tomates, a azeitona, a cenoura e o Patê de Atum Tradicional COQUEIRO, misture bem.
3. Leve à geladeira por 2 horas e sirva em seguida.