



Massa integral caprese



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

00:25

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Macarrão tipo parafuso integral (cozido "al dente")	1 kg	1 kg
Tomate (sem sementes, cortado em cubos médios)	2 unidades grandes	340 g
Queijo de búfala tipo cereja do leite (cortado ao meio)	2 xícaras (chá)	360 g
Tempero Sazón® Profissional Orégano & Manjericão	2 colheres (chá)	10 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	5 colheres (sopa)	75 ml

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque o macarrão, o tomate e o queijo de búfala, e misture. Salpique com o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, misture e cubra com plástico-filme. Deixe na geladeira por 15 minutos para tomar gosto.
2. Regue com o Azeite TERRANO® e sirva em seguida.