

Η μακαρονοσαλάτα είναι αγαπημένο κλασικό συνοδευτικό στα τραπέζια για τους περισσότερους. Ειδικά τα παιδιά όμως τρελαίνονται! Δείτε εδώ μια εύκολη και γρήγορη συνταγή για μακαρονοσαλάτα με παριζάκι, αγαπημένο αλλαντικό των παιδιών, που περιέχει όμως και λαχανικά για ισορροπία γεύσεων και βιταμινών!

## Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. ζυμαρικά

1 μικρό παριζάκι κομμένο σε κύβους 1,5 εκ.

1 πιπεριά κόκκινη σε ζαράκια

1 πιπεριά πράσινη σε ζαράκια

1 μικρό κρεμμύδι ψιλοκομμένο

Καλαμπόκι βρασμένο (προαιρετικά)

4 κ.σ. μαγιονέζα

1 κ.σ. κέτσαπ

1 χούφτα ψιλοκομμένο μαϊντανό

3 κ.σ. ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

# Μακαρονοσαλάτα

## Εκτέλεση συνταγής

Επιλέγουμε ζυμαρικά όπως κοραλλάκι, φιογκάκι, πέννες ή σέλινο.

Τα βράζουμε σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας και τα σουρώνουμε.

Τα ραντίζουμε με ελαιόλαδο και βάζουμε αλατοπίπερο.

Ανακατεύουμε την κέτσαπ στη μαγιονέζα.

Αφού κρυώσουν τα ζυμαρικά τα βάζουμε σε μεγάλο μπολ, προσθέτουμε όλα τα υλικά και ανακατεύουμε καλά.

Βάζουμε τη μακαρονοσαλάτα για λίγο στο ψυγείο να ανταλλάξουν γεύσεις και αρώματα τα υλικά.

Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και την [πατατοσαλάτα](#)

# Μακαρονοσαλάτα

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Επιλέγουμε ζυμαρικά όπως κοραλλάκι, φιογκάκι, πέννες ή σέλινο.
- 2 Τα βράζουμε σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας και τα σουρώνουμε.
- 3 Αφού κρυώσουν τα ζυμαρικά τα βάζουμε σε μεγάλο μπολ, προσθέτουμε όλα τα υλικά και ανακατεύουμε καλά.
- 4 Βάζουμε τη μακαρονοσαλάτα για λίγο στο ψυγείο να ανταλλάξουν γεύσεις και αρώματα τα υλικά. Καλή όρεξη!