

MACARRÃO DE ATUM

INGREDIENTES

1/2 cebola

3 dentes de alho

1 lata de atum sólido ao óleo

1 caixinha de creme de leite

macarrão (de sua preferência)

2 pitadas de sal

cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão para cozinhar.

Corte a cebola e o alho.

Use o óleo da lata de atum para fritar a cebola e o alho.

Acrescente o atum e o sal.

Frite por 1 minuto.

Adicione a caixinha de creme de leite.

Deixe cozinhar até ferver por aproximadamente 2 minutos.

Acrescente a cebolinha.

Retire a água do macarrão e misture no molho antes de desligar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15092-macarrao-de-atum.html>