

MACARRONADA DE ATUM

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão da sua escolha

1 lata de atum (com molho vermelho)

1 tomate médio

1 cebola média

1/4 pimentão verde

sal a gosto

coentro (opcional)

salsa

orégano

1 creme de leite

1 lata de milho verde

queijo ralado

tablete de caldo de galinha

manteiga

azeite de oliva

molho de tomate

creme de ricota (opcional)

MODO DE PREPARO

Cozinhe 1/2 pacote de macarrão.

Deixe al dente, após o cozimento, lave-o e reserve.

Corte em cubinhos o tomate, pimentão e reserve

Rale a cebola e leve para fritar adicionando uma colher (sopa) de azeite e meia colher de manteiga.

Após dourar bem a cebola, adicione o tomate, pimentão, coentro, salsa, orégano e metade de um tablete de caldo de galinha (vá colocando aos poucos e experimentando o sal).

Deixe refogar bem e adicione o molho de tomate e um pouquinho de água.

Deixe cozinhar

Adicione o atum com o molho, meia lata de milho verde, 1/4 de creme de leite, uma colher (chá) de creme de ricota, 1/2 pacote de queijo ralado e misture com o fogo ainda ligado.

Lave novamente o macarrão para ficar soltinho, misture com o molho, deixe refogar por 3 minutos e desligue.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16404-macarronada-de-atum.html>