

PENNE AO MOLHO DE ATUM E PIMENTÃO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1 dente de alho picado

Penne

1/2 cebola picada bem fininha

Creme de leite

Atum ralado

Orégano a gosto

Pimentão vermelho picado em cubinhos

Pimenta calabresa

20 ml de leite

Manjeriço para decorar

Sal

MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa por cerca de 9 minutos, deixando-a al dente.

Em uma panela, doure o alho e a cebola no azeite.

Dê uma leve grelhada no atum e no pimentão.

Adicione os temperos: a pimenta, o orégano e o sal.

Em seguida, adicione o creme de leite, e assim que ferver, adicione um pouco de leite.

Deixe ferver um pouco e sirva.

Decore com manjeriço fresco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16722-penne-ao-molho-de-atum-e-pimentao.html>