

MACARRÃO DE ATUM AO SHOYO

INGREDIENTES

- 1/2 pacote de massa do tipo farfalle (gravatinha)
- 1 lata de atum sólido ou em pedaços (não fazer com o ralado)
- 1/2 tablete de tempero de legumes
- Azeite
- 1 colher (sopa) de alho picado
- Cebolinha a gosto
- Queijo parmesão fresco ralado (evitar os queijos de saquinho)

MODO DE PREPARO

Prepare o macarrão até ele ficar "al dente".

Em outra panela, aqueça o azeite e acrescente o alho picado e o atum (certificando-se que já tenha tirado toda a água dele).

Acrescente a metade do tablete de legumes e aguarde até que ele derreta por inteiro.

Em seguida, misture bem.

Adicione o shoyo e continue mexendo até ficar homogêneo.

Acrescente o macarrão já pronto ao atum temperado e jogue a cebolinha por cima, misturando tudo.

Sirva com o queijo parmesão fresco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18796-macarrao-de-atum-ao-shoyo.html>