

MACARRÃO COM ATUM CREMOSO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão parafuso, 500 g

1 lata de atum sólido

2 ovos

1 cebola pequena picada

1 lata de ervilha

200 ml de leite

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

200 g de maionese

1/4 da caixinha de creme de leite

1 tablete de carne

1 colher (sopa) de requeijão cremoso

2 tomates sem semente

sal a gosto

salsinha picada a gosto

parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão junto com os ovos em água salgada (cerca de 9 minutos em água fervente em fogo alto).

Em uma panela a parte, doure a cebola na manteiga, acrescente os tomates picados e o caldo de carne. Deixe em fogo médio por cerca de 2 minutos, até que o tomate esteja um pouco dissolvido.

Diminua o fogo e acrescente o atum, o leite, o creme de leite, o requeijão, a maionese, a ervilha, a salsa e o sal.

Em uma vasilha, disponha a maior parte do macarrão, pique os ovos grosseiramente e coloque o restante do macarrão.

Coloque o molho por cima da massa, salpique parmesão ralado, cubra com papel-alumínio e leve ao forno preaquecido, por 15 minutos.

Sirva quente!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22719-macarao-com-atum-cremoso.html>