

# 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-macarrao-com-atum-cremoso.html>