

RIGATONE AO MOLHO DE ATUM

INGREDIENTES

500 g de macarrão tipo rigatone
2 latas de atum ralado ao óleo
3 colheres (sopa) de azeitonas fatiadas
1/2 pimentão verde picado
1 cebola grande picada
1 lata de creme de leite
3 dentes de alho picado
pimenta a gosto
folhas de manjericão fresco
4 colheres (sopa) de óleo
tempero verde a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão para ferver em uma panela com 1 litro de água e sal a gosto.

Em outra panela, coloque o óleo para aquecer e frite a cebola e o alho.

Acrescente as latas de atum e mexa por alguns minutos.

Adicione o pimentão e as azeitonas.

Acrescente o creme de leite e temperos a gosto, mexa por mais 2 minutos e retire do fogo.

Misture em uma vasilha o macarrão cozido com o molho.

Acrescente folhas de manjericão para enfeitar os pratos e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/22801-rigatone-ao-molho-de-atum.html>