

MACARRÃO COM ATUM DO ALEMÃO

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de manteiga
3 latas de atum
1 cebola cortada em cubos grandes
1 colher (sopa) de manteiga
salsinha e cheiro-verde a gosto
100 g de parmesão ralado
500 g de macarrão fuzilli
azeite
sal
pimenta-do-reino
noz-moscada
100 g de azeitonas cortadas

MODO DE PREPARO

Assim que a água ferver, adicione o macarrão e deixe ele ferver até ficar no ponto desejado.

Após isso dê um choque térmico e separe.

Coloque uma panela grande com água suficiente para cobrir o macarrão no fogo, adicione 1 colher de sobremesa de sal e um fio de azeite, deixe ferver.

Em uma panela média, derreta a manteiga e doure a cebola.

Adicione o atum, a salsinha, as azeitonas e deixe dourar.

Tempere com sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto.

Misture o molho com o macarrão e sirva com parmesão por cima.

O molho fica bem grosso mesmo, para deixar ele mais fluido, pode adicionar mais azeite de oliva ao molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23379-macarrao-com-atum-do-alemao.html>