

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/23379-macarrão-com-atum-do-alemao.html>