

MACARRÃO COM ATUM E TOMATE CEREJA

INGREDIENTES

2/3 pacote macarrão penne (500 g)
1 lata de atum em pedaços
5 dentes de alho cortados ao meio e retirados o "miolinho"
5 colheres (sopa) de azeite
2 colheres (sopa) de sal grosso
1 bandeja de tomate cereja lavados e cortados ao meio
salsinha natural a gosto
queijo parmesão a gosto
azeitonas verdes ou pretas a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o azeite juntamente com os dentes de alho.
Quando o alho começar a dourar, coloque os tomates e refogue.
Coloque o atum quando o tomate der uma murçada.
Acrescente as azeitonas, refogue ao ponto dos tomates não desmanchem.
Verifique o sal, porém, lembre que o macarrão será cozinha com sal, reserve.
Em outra panela, coloque água e o sal grosso.
Após fervura, acrescente o macarrão e deixe cozinhar conforme orientação da embalagem, evite mexer o macarrão para ele não se quebrar. Fique tranquilo que o sal grosso não deixe o macarrão "grudar".
Após cozer o macarrão, lave-o somente para parar o cozimento e regue-o com um pouco de azeite, coloque no escorredor de macarrão.
Em um refratário, coloque metade do macarrão e metade do molho. Coloque o restante do macarrão na própria panela do molho, mexa devagar e despeje-o com o restante do refratário.
Salpique com a salsinha.
Coloque o queijo parmesão individualmente no prato.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24041-macarrao-com-atum-e-tomate-cereja.html>