

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 murchada.

Acrescente as azeitonas, refogue ao ponto dos tomates não desmancharem.

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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