

MACARRÃO COM MOLHO DE ATUM ESPECIAL

INGREDIENTES

250 g de macarrão

100 g de ervilha

100 g de brócolis

1 lata de atum

500 g de molho de tomate

sal e pimenta a gosto

3 dentes de alho picadinho

queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão em água fervente com sal e um fio de azeite.

Enquanto o macarrão cozinha em fogo alto, coloque o azeite e o alho em outra panela.

Quando o alho dourar, adicione a ervilha e o brócolis aos poucos.

Assim que a ervilha e o brócolis cozinham, adicione o molho de tomate.

Coloque o atum, o sal, a pimenta e cozinhe por mais cinco minutos e retire do fogo.

Quando o macarrão ficar pronto, desligue o fogo e escorra a água.

Misture o macarrão com o molho e polvilhe queijo ralado por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/24950-macarrao-com-molho-de-atum-especial.html>