

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 cozinharem, 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24950-macarrao-com-molho-de-atum-especial.html>