

# MACARRÃO AO MOLHO DE ATUM – RÁPIDO E SABOROSO

## INGREDIENTES

macarrão aproximadamente 1/2 pacote (penne)  
água e óleo  
1 cebola pequena  
2 dentes de alho  
1 tomate sem semente cortado em cubinhos (ou como preferir)  
1 lata de atum  
1 caixinha de creme de leite  
1/2 caixinha de leite (utilize a caixinha do creme de leite)  
óleo (ou o óleo do atum)  
sal e pimenta-do-reino ou os temperos que desejar  
azeitonas (opcional)

## MODO DE PREPARO

Coloque a água para ferver como de costume, para fazer o macarrão, quando iniciar fervura acrescente um fio de óleo e coloque o macarrão.

Deixe cozinhar conforme orientações na embalagem (geralmente 10 minutos).

Enquanto o macarrão está cozinhando faça o molho.

Coloque o óleo, a cebola e alho picadinho e deixe refogar, após, acrescente o tomate e o atum.

Deixe só um pouquinho para curtir no tempero e acrescente o creme de leite e o leite.

Coloque os temperos e azeitonas.

Quando iniciar fervura, está pronto.

Se preferir mais grossinho o molho, deixe mais, se preferir mais ralo aumente a quantidade de leite.

Sirva com o macarrão.

Serve muito bem duas pessoas.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28951-macarrao-ao-molho-de-atum-rapido-e-saboroso.html>