

MACARRÃO COM ATUM AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

3 xícara de macarrão parafuso
1 cebola pequena ralada
1 dente de alho amassado
1 colher de sopa (cheia) de margarina
1/2 lata de milho verde
3 colheres de sopa de azeitonas fatiadas
1 lata de atum
1 colher de sopa de maisena
3/4 de xícara de leite
1/2 caixa de creme de leite
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e reserve.
Dissolva a maisena no leite e reserve.
Refogue a cebola, o alho e o milho verde na margarina.
Acrescente o atum e refogue até ele perder a cor rosada.
Deixe em fogo médio.
Acrescente o creme de leite e mexa.
Acrescente a maisena dissolvida no leite.
Mexa bem.
Coloque as azeitonas e deixe cozinhar até formar um molho consistente, sempre mexendo.
Despeje o macarrão em uma travessa e cubra com o molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29134-macarao-com-atum-ao-molho-branco.html>