

# 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.  
Mexe 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-macarrao-com-atum-ao-molho-branco.html>