

MACARRÃO VERÃO DA NATY

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão penne ou parafuso

3 dentes de alho

1 cebola média

3 tomates médios

1/2 pimentão verde

1 lata de atum

3 colheres de sopa cheia de maionese

azeitonas sem caroço a gosto

cheiro verde

pimenta-do-reino

azeite

margarina

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e deixe ele um pouco mais firme.

Em uma panela coloque azeite a gosto, uma colher de margarina e leve ao fogo.

Esprema os três dentes de alho e deixe fritar um pouco.

Coloque o macarrão cozido e o cheiro verde a gosto misture e reserve.

Em um refratário pique bem os tomates, o pimentão e a cebola.

Coloque as azeitonas, o atum sem o óleo e misture tudo com a maionese.

Em seguida coloque uma pitada de pimenta-do-reino e se quiser uma pitada de sal.

Sirva, de preferência gelado, fica mais saboroso e leve.

Receita ótima para dias quentes de verão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31165-macarrao-verao-da-naty.html>