

# MACARRONADA DE ATUM GRATINADA

## INGREDIENTES

600 g de macarrão ninho  
1 cebola grande  
3 a 4 dentes de alho  
2 colheres de azeite (para refogar)  
2 lata de atum (180 g)  
1 lata de extrato de tomate  
1 lata de milho verde  
2 latas de creme de leite  
10 fatias de mussarela grossa ou média  
2 pacotes de parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão ao dente com sal a gosto e um fio de azeite ou manteiga.

Em outra panela refogue a cebola e o alho bem picados.

Acrescente o atum e refogue-o junto com a cebola e o alho, vá desmanchando os bolos de atum com a colher.

Após ele pegar um pouco de cor e ficar bem refogado acrescente o extrato de tomates.

Acrescente o milho verde.

Após ferver desligue o fogo e acrescente os dois cremes de leite.

Mexa bem e reserve.

Retire o macarrão do fogo "ao dente" e escorra em água fria ou gelada para cessar seu cozimento.

Misture bem com o molho e espalhe-o em um refratário grande.

Cubra com uma camada do queijo mussarela fatiado e depois com 1 pacote de parmesão ralado.

Leve ao forno preaquecido para gratinar.

Se seu forno tiver a função grill, deixe ligada e ponha bem próximo ao grill para o queijo ficar bem tostado ou você pode fundir o queijo com um maçarico gourmet, esta passagem no forno é bem rápida, fique de olho.

Sirva com a opção de queijo parmesão ralado, manjerição e orégano.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31392-macarronada-de-atum-gratinada.html>