

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, manjeriço e orégano.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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