

# FARFALLE FAMIGLIA

## INGREDIENTES

- 500 g de macarrão farfalle gravata
- 1 xícara de chá de alcaparras
- 1 xícara de chá de azeitonas pretas
- 10 tomates sem pele e sem sementes picados
- 5 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 colher de sopa de gergelim
- 2 colheres de sopa de mel
- 1 pitadinha de sal marinho
- 1 colher de sobremesa de orégano
- 1 pitada de manjericão
- 1 cebola grande picada
- 1 lata de atum sólido levemente picado

## MODO DE PREPARO

Em uma panela grande ferva 3 litros de água juntamente com 3 colheres de sopa de azeite e 1 colher de sobremesa de sal. Cozinhe o farfalle durante 3 minutos nesta água, escorra o macarrão e reserve. Na outra panela aqueça o azeite e acrescente as alcaparras, as azeitonas, os tomates e o gergelim. Coloque o mel, o sal, o orégano, o manjericão e a cebola. Vá mexendo levemente e observando que os tomates fluirão seu líquido.

Aproveite para refogar notando que essa mistura não deve ficar seca.

Quando sumir o caldinho dos tomates coloque o atum, mexa mais um pouquinho e desligue. Agregue aí o nosso farfalle e misture tudo. Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33310-farfalle-famiglia.html>