

MACARRÃO DE FORNO COM ATUM

INGREDIENTES

- 1 lata de atum moído
- 3 caixas de creme de leite
- 3 caixas/saquinhos de molho de tomate
- 1 pacote de macarrão talharim
- 500 g de mussarela
- 2 copos de requeijão (opcional)
- 3 dentes de alho picado ou moído
- sal a gosto
- 1 tigela duralex para levar ao forno

MODO DE PREPARO

Primeiro cozinhe o macarrão normalmente, escorra bem e separe.

Depois em uma panela média, coloque óleo, o alho picado ou moído, o sal e o atum moído, deixe cozinhar uns 2 minutos.

Em seguida, jogue o molho de tomate e o creme de leite aos poucos, até o molho ficar "rosê".

Deixe cozinhar um pouco, até borbulhar o molho e apague o fogo.

Pegue a tigela e jogue um pouco de molho.

Coloque uma camada de macarrão, jogue molho novamente.

Coloque o requeijão com uma bisnaga formando uma "caminho" aleatório e coloque a mussarela.

Repita o processo, se a tigela for alta pode fazer até 3 camadas, sempre finalize com a mussarela por cima.

Coloque no forno por 10 minutos ou até derreter o queijo, e sirva à vontade!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34891-macarrao-de-forno-com-atum.html>