

# 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 cozinha 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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