

MACARRÃO COM ATUM AO MOLHO SHOYU (DELICIOSO)

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão tipo talharim
- 2 latas de atum (sólido)
- 1 tablete de caldo de galinha
- 1 xícara de chá de molho shoyu
- 1 punhado de cebolinha e salsinha picadas
- 1 cebola grande picada
- Azeitonas pretas picadas (sem caroço)
- 1 colher (sopa) de alho triturado
- 1 colher (sopa) de margarina
- 2 colheres (sopa) de azeite

MODO DE PREPARO

Prepare o macarrão.

Em outra panela, refogue o alho e a cebola na margarina.

Acrescente o atum e o shoyu e mexa.

Esfarele o caldo de galinha e misture ao molho.

Acrescente o azeite, as azeitonas, a salsinha e cebolinha.

Misture e, caso fique seco, acrescente mais shoyu.

Mexa e triture todo atum até que fique mais líquido e não fiquem pedaços grandes de atum.

Jogue o molho no macarrão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35233-macarrao-com-atum-ao-molho-shoyu-delicioso.html>