

# PENNE AO MOLHO DE ATUM COM ERVAS

## INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão tipo penne
- 2 latas de atum
- 5 colheres de sopa de maionese
- 1 caixa de creme de leite
- 4 colheres de sopa de extrato de tomate
- 1 cebola
- 1 dente de alho amassado
- 2 colheres de azeite
- salsinha a gosto
- cebolinha a gosto
- sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão 'al dente' de acordo com as instruções da embalagem e reserve.

Em uma panela média frite a cebola e o alho no azeite até ficarem douradinhos.

Com o fogo baixo junte a maionese, a cebola e o alho que já estão fritos e misture bem até formar um creme.

Em seguida adicione as 4 colheres de extrato de tomate, sempre mexendo em fogo baixo.

Adicione as ervas e retire do fogo.

Por fim, fora do fogo, junte o creme de leite ao restante do molho e misture bem.

Em um refratário jogue o molho em cima do macarrão e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35614-penne-ao-molho-de-atum-com-ervas.html>