

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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