

MACARRÃO COM ATUM E CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 1/2 pacote de macarrão penna
- 1 caixa de creme de leite
- 1 lata de atum ao natural inteiro
- 200 g de bacon picado
- 1/2 cebola picada
- 1/2 caldo de galinha

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão conforme as instruções do fabricante e depois reserve.

Em uma panela média coloque o bacon para fritar.

Depois coloque a cebola e deixe até dourar.

Após dourada coloque o atum, sem a água, e acrescente o caldo de galinha.

Depois de bem refogado acrescente o creme de leite .

Misture bem e desligue.

Depois é só misturar com o macarrão.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35702-macarrao-com-atum-e-creme-de-leite.html>