

# GRANDUR AO MOLHO DE ATUM

## INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão tipo (grandur)
- 2 latas de creme de leite
- 2 copos de requeijão cremoso
- 2 latas de atum ralado
- 100 g azeitona sem caroço picadas
- 100 g champignon picados
- 1 tablete de caldo de peixe
- 1 cebola grande picada em cubos
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 pedaço de queijo parmesão

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa 'al dente' e reserve.

Em uma panela coloque o azeite, a cebola picada e deixe dourar, em seguida coloque o tablete de caldo de peixe.

Coloque o creme de leite, requeijão cremoso, o atum ralado, azeitonas picadas, o champignon picado e mexa até ficar um creme (caso fique muito grosso, coloque um pouquinho de leite).

Em seguida sirva a massa em um prato, coloque o molho, rale o queijo parmesão e coloque por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35864-grandur-ao-molho-de-atum.html>