

MACARRÃO DE ATUM E CREME

INGREDIENTES

1 pacote pequeno de macarrão fino

1 cebola branca picada

250 g de azeitonas picadas

1 lata de creme de leite

200 g de linguiça defumada

200 g de atum ralado

100 g de mussarela em cubinhos

1 colher de sopa de azeite

molho de tomate a gosto

temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente cozinhe o macarrão com um fio de óleo. Logo após escorra o macarrão e deixe esfriar.

Em uma panela com azeite deixe dourar a cebola, depois coloque as azeitonas picadas e misture com os temperos. Misture a linguiça defumada com a cebola e as azeitonas e deixe fritar. Na mesma panela adicione o atum e o molho de tomate, deixando agir por 2 minutos. Agora coloque o macarrão dentro da panela e mexa por 5 minutos.

Logo depois jogue o creme de leite e os cubinhos de mussarela até derreter.

Para finalizar coloque em um recipiente de vidro e sirva com arroz branco. Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/35906-macarrão-de-atum-e-creme.html>