

ESPAGUETE AO MOLHO BRANCO DE ATUM

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão espaguete
2 latas de atum
2 caixinhas de creme de leite
1 cebola
2 tomates
azeite extra virgem
salsinha
cebolinha
orégano
sal

MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão em água fervente por 10 minutos.
Pique a cebola, a salsinha e a cebolinha e frite no azeite.
Acrescente o tomate picado e o sal e espere até desmanchar um pouco.
Em seguida coloque o atum, o orégano e mexa.
Desligue o fogo e coloque o creme de leite.
Sirva separadamente ou misture tudo numa travessa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37016-espaguete-ao-molho-branco-de-atum.html>