

MACARRÃO COM ATUM AO MOLHO BRANCO E AZEITONAS

INGREDIENTES

1 lata de atum (em pedaços ou ralado) sem óleo

100 g de azeitonas sem carroço fatiadas

600 ml de leite

2 colheres de maizena

1 cebola pequena picadinha

1 caldo de knorr de galinha

1 caixa de creme de leite

1 pacote de macarrão (penne ou spaguette)

sal e queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela, frite a cebola picadinha na manteiga.

Quando estiver dourada, adicione o atum sem o óleo e a azeitona picada.

Em seguida adicione 400 ml de leite e o caldo de galinha knorr mexa bem e deixe ferver.

À parte no copo misture 200 ml de leite com as 2 colheres de maizena e acrescente aos poucos na mistura da panela para engrossar.

Desligue o fogo e adicione o creme de leite. Experimente o sal e coloque se necessário.

À parte aqueça a água em uma panela com um fio de óleo e sal, e prepare a massa escolhida.

Escorra o macarrão e em uma travessa misture o molho de atum.

Coloque queijo ralado por cima e pode servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37038-macarao-com-atum-ao-molho-branco-e-azeitonas.html>