

FUZILI COM ATUM E CREME DE LEITE

INGREDIENTES

500 g de fuzili
8 tomates vermelhos firmes
2 latas de atum sólido
2 latas de creme de leite
3 cubos de caldo de peixe
3 colheres de sopa de azeite virgem

MODO DE PREPARO

Coloque o fuzili para cozinhar a seu gosto.
Pique os tomates sem pele e sementes.
Coloque numa panela os tomates, os cubos de caldo de peixe e refogue por 10 minutos.
Coloque o atum esfarelado com o azeite e cozinhe por 5 minutos.
Adicione o creme de leite, mexa e prove o sal, se sentir falta coloque outro cubo de caldo de peixe.
Cozinhe por mais 5 minutos.
Misture o fuzili com o molho e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38055-fuzili-com-atum-e-creme-de-leite.html>