

# 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>