

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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