

MACARRÃO PICANTE COM ATUM

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão parafuso
- 1 caixa de polpa de tomate
- 1 tomate maduro
- 1 cebola média
- 1/2 pimentão
- 1 dente de alho
- 2 colheres de manteiga ou margarina
- 1 lata de atum com molho de tomate picante
- sal (a gosto)
- manjeriço (a gosto)
- tempero verde (a gosto)

MODO DE PREPARO

Cozinhar o macarrão.

Ralar a cebola e o alho e em seguida dourá-los na manteiga ou margarina, um de cada vez seguindo a ordem.

Enquanto o alho e a cebola estão na panela, corte o tomate, o tempero verde, manjeriço e o pimentão e reserve-os separadamente.

Ao perceber que a cebola e o alho estão no ponto, acrescente o tomate, tampe a panela para que ele cozinhe um pouco.

Adicione o pimentão, o manjeriço, o sal, a polpa de tomate e parte do tempero verde. Deixe cozinhar por um tempo.

Coloque o atum com molho de tomate picante.

Para que o molho não fique tão grosso, adicione água na medida de 1/2 caixa de polpa de tomate (opcional).

Verifique se há necessidade de colocar mais sal ou temperos.

Coloque o macarrão cozido em um refratário, adicione o molho aos poucos.

Para finalizar, salpique o restante do tempero verde.

Servir quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39938-macarrao-picante-com-atum.html>