

ESPAGUETE COM ATUM E MOLHO 4 QUEIJOS AO FORNO

INGREDIENTES

MOLHO 1:

Molho 1: 3 colheres óleo de soja
2 dentes de alho picados
1 lata de atum
1 cebola picada
1 pimentão pequeno picado
2 tomates sem pele e picados
3 colheres molho de tomate de sua preferência
orégano e sal a gosto
1 lata de milho
1 lata de ervilha (opcional)

MOLHO 2:

Molho 2: 1 requeijão
1 caixa de molho 4 queijos
1 pacote de batata palha
3 colheres de queijo ralado

MODO DE PREPARO

MONTAGEM DO PRATO:

Montagem do prato: Em um refratário, coloque o espaguete, depois o molho de atum, o molho 4 queijos e colheradas de requeijão, não misture na massa, só coloque por cima. Regue com queijo ralado e por último a batata palha.

Assar em forno a 180 °C por uns 15 minutos ou até dourar a batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40330-espaguete-com-atum-e-molho-4-queijos-ao-forno.html>