

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.

©2024 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>