

PENNE COM MOLHO DE ATUM

INGREDIENTES

1/2 cebola picada
1/2 tomate picado
1/2 pimentão picado
1/2 lata de milho verde
2 xícaras de macarrão tipo penne
1 sachê/tablete de caldo de legumes
2 latas de atum
1/2 xícara de extrato de tomate
1/2 xícara de creme de leite
cheiro verde, pimenta do reino e sal a gosto
Azeite
Queijo ralado

MODO DE PREPARO

Ferva água o suficiente para cozinhar o macarrão com o caldo de legumes.

Enquanto isso, em uma panela média, esquente um pouco de azeite, coloque a cebola, o tomate, o pimentão, o milho e, por último, o cheiro verde.

Deixe por alguns minutos ou até dourar a cebola.

Acrescente o extrato de tomate, o atum, a pimenta e o creme de leite. Se preferir, bote um pouco de sal.

Deixe ferver por alguns minutos.

Reserve.

Verifique se a água já está fervendo, se estiver coloque o macarrão e aguarde o tempo de cozimento indicado na embalagem do mesmo.

Depois de cozido escorra e coloque em um refratário.

Despeje o molho por cima.

Cubra com o queijo ralado.

Pode acrescentar cubos de presunto de peru. Fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41132-penne-com-molho-de-atum.html>