

MACARRÃO COM ATUM DELÍCIA

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão parafuso

1 lata ou caixinha de creme de leite

1 lata de atum sólido escorrido

1/2 cebola picada

1 dente de alho

1/2 pacote de queijo parmesão ralado

2 colheres (sopa) de molho de tomate

1 xícara de leite

orégano a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e reserve.

Em uma panela refogue o atum com o alho e a cebola.

Acrescente o restante dos ingredientes nessa ordem: orégano, molho de tomate, creme de leite, queijo ralado e por último o leite.

Se ficar muito grosso você pode acrescentar um pouco mais de leite.

Refogue por uns 2 minutos, sempre mexendo, adicione o sal.

Jogue esse creme de atum por cima do macarrão já no prato.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41315-macarao-com-atum-delicia.html>