

# MACARRÃO COM ATUM AO FORNO

## INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão ninho
- 1 lata de molho refogado detomate
- 1 lata de atum sólido
- 1 lata de ervilhas
- 250 ml de leite
- 1 xícara de chá de maionese
- sal a gosto
- 1 pacote de queijo-ralado

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão, escorra e reserve.

Em um recipiente,coloque o molho de tomate, o atum, a ervilha, o leite, a maionese e o sal.

Misture tudo muito bem e acrescente ao macarrão cozido.

Leve para um refratário e polvilhe com o queijo ralado.

Leve ao forno preaquecido, em temperatura média até gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41824-macarrao-com-atum-ao-forno.html>