

RIGATONE DE FORNO COM MOLLHO DE ATUM

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:1 xícara (chá) de óleo

4 dentes de alho amassados

2 cebolas em fatias

2 tomates sem pele picados

cheiro-verde picadinho

2 latas de atum

orégano

sal

molho de pimenta

2 ovos cozidos

azeitonas a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o rigatone em bastante água com o caldo de galinha.

Escorra e coloque em uma fôrma refratária, espalhe por cima 2 colheres de margarina.

Leve ao forno quente por 10 minutos.

À parte em uma tigela, junte os ovos,o creme de leite, a cebola frita tempere com sal e pimenta-do-reino e por último coloque o queijo ralado.

Tire a assadeira um pouco do fôrno espalhe esse creme sobre o rigatone e volte ao fôrno para gratinar. Enquanto isso prepare o molho assim: doure o alho no óleo, junte as cebolas, cheiro-verde, os tomates e deixe refogar.

Tempere com sal e molho de pimenta.Tire do fogo e acrescente o atum bem desmanchado com um garfo, polvilhe bastante orégano.

Quando o rigatone estiver gratinado, tire do fôrno e espalhe o molho de atum por cima.

Ele manterá o gratinado cremoso e quentinho Misture só na hora de servir e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42910-rigatone-de-forno-com-molho-de-atum.html>