

# MACARRÃO COM ATUM AO MOLHO VERMELHO

## INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão parafuso cozido "al dente"
- 2 latas de atum ou sardinha
- 2 sachês de molho de tomate (ou o equivalente com molho de tomates maduros: aproximadamente 1,5 kg de tomates para o molho)
- 1 cebola média, picadinha ou ralada
- 3 dentes de alho amassados
- 1 ramo de manjeriço fresco picadinho ou triturado
- temperos e sal a gosto (salsinha, cebolinha, orégano)
- queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Doure o alho e as cebolas em óleo ou azeite;

Adicione o molho de tomate, se possível não adicione água, para o molho ficar bem consistente e não "escorrer" no macarrão.

Deixe o molho ferver por 10 minutos junto com o manjeriço para pegar o sabor e o aroma.

Se preferir, adicione uma pitada de açúcar para cortar a acidez do tomate.

Quando o molho estiver apurado, junte o molho ao macarrão, misture bem.

Adicione a sardinha/atum direto no macarrão e vá mexendo para ele soltar e misturar no macarrão.

Por fim, adicione os temperos a gosto: Azeite, salsinha, cebolinha, manjeriço fresco e queijo parmesão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43483-macarrao-com-atum-ao-molho-vermelho.html>