

MACARRÃO COM ATUM, TOMATE E TOMATE SECO

INGREDIENTES

500 g de macarrão (penne, parafuso)
1 cebola cortada em cubos pequenos
1 tomate cortado em cubos pequenos
1 dente de alho amassado
2 latas de atum ralado
1 caixinha de creme de leite
1 vidro pequeno de tomate seco
3 colheres de (sopa) de molho de tomate
sal
pimenta
azeite de oliva
1 colher (sopa) de manteiga
cheiro-verde

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em água fervente com sal e um fio de azeite.

Escorra e reserve.

Derreta a manteiga em uma panela, frite a cebola e o alho , acrescente o atum com o liquido da conserva.

Cozinhe por 3 minutos.

Acrescente o tomate picado, e deixe apurar um pouco.

Tempere com sal e pimenta, coloque os tomates secos picados, junto com um pouco do óleo da conserva, junte o molho de tomate e deixe ferver por 5 minutos em fogo baixo.

Acrescente cheiro-verde a gosto.

Por último coloque o creme de leite, não deixe ferver.

Misture com o macarrão reservado.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43679-macarrao-com-atum-tomate-e-tomate-seco.html>