

MACARRÃO COM MOLHO DE ATUM E CREME DE LEITE

INGREDIENTES

500 g de espaguete
2 latas de atum sólido
1 cebola cortada em cubos
2 tomates sem pele e sem sementes cortados em cubo
1/2 pimentão amarelo cortado em cubos
1 lata de molho de tomate
1 lata de creme de leite sem soro
4 dentes de alho
Óleo
Orégano
Pimenta
Sal
Queijo ralado de boa qualidade

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão com sal. Deixe-o ao al dente, ou o ponto do seu agrado. E reserve

Em outra panela, coloque o óleo, a alho, cebola.

Frite até dourar e depois acrescente o tomate e o pimentão.

Depois coloque o atum, e deixe ali refogando junto com os outros ingredientes por alguns minutos.

Acrescente o molho de tomate, deixe ferver um pouco.

E por fim, acrescente o creme de leite sem soro e desligue o fogo.

Coloque o molho por cima do macarrão e enfeite com queijo ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44825-macarrao-com-molho-de-atum-e-creme-de-leite.html>