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.

©2025 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