À MODA DA CASA

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão parafuso ou talharine

1 colher de sopa rasa de sal

2 latas de atum sólido em óleo comestível

1 caixa de creme de soja (ou creme de leite)

2 tomates

1/2 cebola

1 colher de sopa de alcaparras

1 colher de sopa de alho triturado

1 colher de sopa rasa de alecrim

1 colher de chá de colorau

50g de queijo ralado

alho frito

azeite

MODO DE PREPARO

Toda família tem sua especialidade, a da nossa família é esta.

Coloque as alcaparras em um copo com água pra dessalgar.

Pique os tomates em cubos e a cebola em cubinhos, batidinha ou ralada (conforme preferir).

Troque a água das alcaparras.

Abra as latas de atum e a caixa de creme de soja.

Escorra as alcaparras e reserve.

Utilize o próprio óleo da lata de atum para fritar a cebola e o alho. Acrescente o colorau. Junte os tomates picados e deixe refogar um pouco.

Acrescente o atum. Mexa bem, desmanchando os blocos de atum.

Acrescente o alecrim e as alcaparras.

Finalmente, junte o creme de soja e mexa até levantar fervura.

O molho está pronto.

Atenção: não é necessário acrescentar sal ao molho, pois o sal contido no atum já é suficiente. Lembre-se: quanto menos sal, muito mais saudável!

Encha uma panela grande de água, misture uma colher de sopa de sal e leve para ferver.

Assim que a água ferver, coloque 1/2 pacote de macarrão parafuso para cozinhar. Baseie-se no tempo informado

no pacote e no seu gosto pessoal para o tempo de cozimento do macarrão.

Escorra o macarrão, junte ao molho e misture.

Ao servir-se acrescente, no prato, alho frito, azeite e queijo ralado. Recomendo que o prato seja degustado com uma taça de vinho seco Merlot (meu preferido) e bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46891-a-moda-da-casa.html