

MACARRONADA DE FORNO COM CREME DE CEBOLA E ATUM

INGREDIENTES

Massa de macarrão (preferencialmente parafuso ou penne)

Água

Sal a gosto

1 caixa de creme de leite

1 sachê de creme de cebola

1 lata de atum

1 xícara de leite

1 cebola picada

1 colher de margarina

Coentro picado

Azeite

Queijo mussarela ou queijo prato

Milho verde (opcional)

Ervilhas (opcional)

Azeitonas picadas (opcional)

MODO DE PREPARO

Numa panela, de tamanho desejado, adicione água e sal à gosto, e espere que levante fervura para despejar a massa do macarrão

(Uma curiosidade básica que aprendi, é que não é necessário colocar óleo ou azeite para o cozimento da massa.);

Enquanto cozinha a massa, numa outra panela adicione azeite, cebola picada, a colher de margarina e o coentro picado. Mecha e deixe a cebola refogar por um tempinho.

Logo, despeje a xícara de leite, dissolvendo o sachê do creme de cebola.

Quando perceber que está começando a ficar com textura de creme (mas não tão grossa), adicione a lata de atum, seguindo dos ingredientes opcionais (milho, ervilha e azeitona). Espere cozinhar mais um pouco.

Por ultimo, e já com o fogo desligado, despeje a caixinha de creme de leite e mecha bastante.

Tempere a massa de macarrão cozida com azeite e um pouco de sal.

Num refratário de vidro despeje um pouco do molho e depois jogue toda massa do macarrão, todo restante do molho abrindo entre a massa pra que caia em toda superfície da massa.

Para finalizar, adicione o queijo e leve ao forno por 10 a 15 minutos.

Espero que gostem!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47802-macarronada-de-forno-com-creme-de-cebola-e-atum.html>