

# PENNE AO MOLHO COM ATUM

## INGREDIENTES

1 pacote de macarrão tipo penne (500g)  
1 colher de manteiga  
1/2 cebola  
1 tomate  
1 pimentinha cheirosa  
azeite  
1 lata de atum sólido  
1 sachê de molho de tomate pomarola (340g)  
água  
sal  
açúcar  
1 caixa de creme de leite  
orégano

## MODO DE PREPARO

Ferva 5 litros de água com um fio de óleo e uma colher de sal.  
Acrescente o macarrão e mexa.  
Deixe por aproximadamente 9 a 11 minutos ou até estar al dente.  
Depois de cozido escorra e jogue água fria para interromper o cozimento.  
Reserve o penne.  
Em uma panela coloque a manteiga e a cebola.  
Quando estiver dourada acrescente o tomate.  
Em seguida a pimentinha.  
Acrescente o azeite e o atum deixando-o fritar levemente.  
Misture o molho de tomate e um pouco de água.  
Coloque o sal e uma pitada de açúcar para quebrar a acidez.  
Deixe ferver por alguns instantes.  
Em seguida misture o creme de leite.  
Na montagem do prato coloque azeite e orégano por cima ou se preferir o queijo parmesão ralado.  
Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48152-penne-ao-molho-com-atum.html>