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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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