

# MACARRÃO BRASILEIRINHO

## INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão
- 2 latas de atum sólido
- 1 lata de milho
- 1 lata de ervilha congelada
- 2 dentes de alho
- azeite
- sal
- Salsinha picadinha

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em muita água com sal até ficar al dente.

Escorra a massa mas deixe que fique um pouco da água no fundo e coloque azeite (esse é o momento que sua massa não gruda uma na outra e também pega o gostinho do azeite).

Em outra panela refogue com azeite o alho picado, acrescente o atum que já teve o óleo escorrido, milho e a ervilha congelada, misture até o atum ficar rozadinho e a ervilha não estiver mais congelada.

Coloque a massa e misture tudo, verifique se precisa acertar o sal e também o azeite.

Desligue o fogo, misture a salsinha à gosto e pronto.

Pode usar a massa de sua preferência, eu não recomendo a ervilha em lata por que ela é molenga, mas se for usar só a coloque no final para não desmanchar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50895-macarrao-brasileirinho.html>