

# MACARRÃO AO MOLHO DE ATUM COM CREME DE LEITE

## INGREDIENTES

1 macarrão penne  
1 lata de posta de atum  
1 molho de tomate  
1 caixa de creme de leite  
1 lata de milho verde  
1 colher de azeite  
2 dentes de alho ralado  
1 cebola pequena ralada  
coentro a gosto  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Refogue o alho e cebola no azeite.

Acrescente o molho de tomate e deixe apurar.

Coloque o atum ainda com o molho em cozimento, acrescente o coentro picado e o milho verde deixe por mais 2 minutos.

Deslique o fogo e coloque o creme de leite, misture bem.

Envolva o macarrão ainda quente com o molho em um refratário.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51542-macarao-ao-molho-de-atum-com-creme-de-leite.html>