MACARRÃO ATUM

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão (fica a gosto o tipo do macarrão).

1 lata molho de tomate

1 lata creme de leite

1 colher de maionese

1 de colher de chá de orégano

1 cebola grande

2 colheres de alho puro

2 latas de atum

1 e tablete e 1/2 de caldo de carne

1/2 colher de chá de sal

1 colher de sopa de manteiga

azeite

MODO DE PREPARO

Coloque a água para ferver e adicione a manteiga, enquanto isso prepare o molho, pique a cebola, assim que picada doure o alho e a cebola no azeite.

Quando estiver bom adicione o orégano e o atum e deixe-o um pouco na panela, após 3 minutos adicione o molho de tomate e os tabletes de caldo de carne dissolvidos em água quente.

Deixe cozinhar um pouco e adicione a maionese, o creme de leite e o queijo ralado, pode desligar o fogo, molho pronto.

Quando a água do macarrão estiver fervendo adicione o macarrão e deixe cozinhar até ficar mole, em seguida escorra o macarrão e coloque-o em uma travessa, jogue o molho por cima e pronto, pode servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52691-macarrao-atum.html