

# ESPAUETE COM ATUM OU ESPAGUETE DA ELI

## INGREDIENTES

1 pacote de espaguete n° 08  
2 latas de atum sólidos  
1/2 vidro de azeitonas picadas ou 150 g  
2 latas de milho em conserva (escorra a água)  
1/4 de pimentão picado bem pequeninhos  
1 copo de azeite extra virgem ou de boa qualidade, cerca de 200 ml  
Sal 1 pitada (a gosto)  
Pimenta-do-reino

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa al dente e reserve.

Use o óleo do atum para fritar o pimentão.

Quando estiver quase murcho, sem mexer, coloque o atum, abaixe o fogo.

Em seguida junte o milho, as azeitonas, 1 pitada de pimenta-do-reino, em 2 minutinhos junte o azeite e ajuste o sal.

Misture tudo sem deixar derreter muito o atum.

Sirva sobre o espaguete.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54583-espaguete-com-atum-ou-espaguete-da-eli.html>