ESPAGUETE 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 pequenininhos

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