

ESPAGUETE COM ATUM OU ESPAGUETE DA ELI

INGREDIENTES

- 1 pacote de espaguete nº 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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