

MACARRONADA DE ATUM COM BACON

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão de sua preferencia
- 1 lata de atum picado
- 1 linguiça perdigão cortada em cubinhos
- 100g de bacon
- 200g de queijo mussarela cortado em tirinhas
- 1 pacote de molho de tomate pronto
- 1 colher de manteiga
- 1 lata de leite de coco
- 1 pacote de queijo ralado
- 1 cebola picada
- 1 tomate picado
- 1 dente de alho amassado
- Orégano e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela média coloque a manteiga, o bacon e a linguiça para fritar.

Em seguida a cebola e o alho e por ultimo o tomate. Deixe dourar um pouco.

Logo após, acrescente o atum (sem o azeite da conserva caso tenha) deixe dourar um pouco e em seguida os demais ingredientes (menos o queijo mussarela e o macarrão).

Após começar a ferver acrescente o macarrão e o queijo mussarela.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55677-macarronada-de-atum-com-bacon.html>