

PENNE AO MOLHO DE ATUM

INGREDIENTES

500 g de macarrão tipo penne
2 latas de atum
1 sachê de extrato de tomate
1 caixa de creme de leite
4 dentes de alho
1 colher (sopa) de azeite
1 colher (café) de margarina
100 ml de água
2 colheres de ketchup (opcional)
1 pitada de orégano
sal a gosto
queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa como indicado na embalagem; escorra e reserve
Refoque o alho no azeite e margarina até que fique levemente dourado
Adicione o atum escorrido, o orégano, o extrato de tomate, o ketchup e a água; tampe e deixe em fogo baixo até ferver
Adicione o creme de leite e acerte o sal, se necessário
Coloque a massa em um refratário
Espalhe o molho por cima
Salpique queijo ralado a gosto
Leve ao micro

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9401-penne-ao-molho-de-atum.html>