

PENNE AO MOLHO BRANCO COM ATUM

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão penne

2 latas de atum ralado

2 caixas de creme de leite

1 tomate picado

1/2 pimentão picado

1 cebola picada

1 caldo de galinha

1 colher de manteiga

coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Prepare o macarrão conforme a embalagem

Para o molho, refogue a cebola na manteiga e dissolva o caldo de galinha

Acrescente o pimentão e o tomate picado e cozinhe por 5 minutos em fogo baixo

Acrescente ao tempero, as duas latas de atum ralado e deixe cozinhar por mais 5 minutos

Acrescente o creme de leite, sempre mexendo para não grudar

Cozinhe esse molho por mais 5 minutos

Com o macarrão pronto, sirva com o molho quente em cima da massa já no prato

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10420-penne-ao-molho-branco-com-atum.html>