

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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