

# MACARRÃO AO MOLHO DE ATUM

## INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão de sua preferência
- 2 xícaras de leite
- 2 xícaras de maionese
- 3 tomates sem sementes picados
- 1 lata de milho
- 1 lata de ervilha
- 3 colheres de azeitonas sem caroço picadas
- 3 latas de atum (pode ser ralado ou outro tipo)
- 1 pacote de queijo ralado (50 g)
- alho, cebola, óleo e sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão de sua preferência (eu prefiro usar penne) como de costume até ficar al dente, escorra e reserve

Misture o leite e a maionese até que fique homogêneo e reserve

Acerte o sal, junte o milho, a ervilha e as azeitonas e cozinhe por mais uns 2 minutos

Acerte o sal se necessário e desligue o fogo

Num refratário grande, com a ajuda de uma concha, espalhe um pouco de molho no fundo, coloque metade do macarrão, coloque mais molho o restante do macarrão e o restante do molho

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2951-macarrao-ao-molho-de-atum.html>