

# MASSA AO MOLHO DE ATUM CREMOSA

## INGREDIENTES

massa (qualquer tipo, recomendo penne ou parafuso)  
atum (a cada 1 lata de atum, 1 pacote de massa 400g)  
maionese (a cada 1 lata de atum, 5 colheres)  
azeitonas (pode-se adicionar milho e ervilha também)  
queijo (ralado ou picado) a vontade  
1 cebola picada em cubos

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa e reserve

Em uma panela ou frigideira doure a cebola

Após a cebola dourar, adicione o atum e mexa bem por uns 10 segundos

Depois, adicione a maionese, as azeitonas picadas e tempere a gosto (eu usei tempero pronto e pimenta do reino, mas pode

Adicione meio copo de água para o molho não ficar muito grosso

Após 5 minutos mexendo, desligue o fogo e misture com a massa, mexa bem

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5396-massa-ao-molho-de-atum-cremosa.html>