

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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