

# 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 Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10142-penne-ao-molho-de-atum.html>