



MACARRÃO NA PRESSÃO COM ATUM

Rendimento: 4 porções

Tempo de preparo: 10 minutos

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de azeite de oliva

1 cebola pequena picada

2 dentes de alho picados

meio pacote de macarrão **Parafuso ovos Santa Amália**

2 xícaras (chá) de água

1 pacote de molho de tomate

1 colher (chá) de sal

1 caixinha de creme de leite

150g de queijo muçarela ralada

1 lata de milho em conserva escorrido

2 latas de Atum Sólido em Óleo COQUEIRO escorridas

salsinha picada a gosto para polvilhar

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela de pressão, aqueça o azeite e refogue o alho e a cebola,
2. Em seguida coloque o macarrão Parafuso ovos Santa Amália, a água, o molho de tomate e o sal.
3. Feche a panela e cozinhe por 3 minutos a partir do início da pressão.
4. Desligue o fogo e aguarde sair completamente a pressão.
5. Junte o creme de leite, o queijo muçarela, o milho e misture bem.
6. Finalize com o Atum Sólido em Óleo COQUEIRO e a salsinha. Sirva em seguida.

DICA

Experimente substituir o Atum Sólido em Óleo COQUEIRO por Atum Ralado em Óleo COQUEIRO.