

-Macarrão com Atum-

ingredientes para 1 pax

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• 1 lata de atum em óleo vegetal• 100gr macarrão• 1/2 pimento vermelho• 400ml água a ferver• 20ml vinho branco• 25ml azeite• 50ml polpa de tomate | <ul style="list-style-type: none">• 1/2 cebola média• 1 dente de alho• 1 folha de loureiro pequena• pimenta branca q.b.• molho piripiri q.b.• sal q.b. |
|---|---|

Preparação

.picar a cebola e o alho; num tachinho em lume médio por o azeite e alourar a cebola e o alho por 5mn;

.cortar o pimento às tiras fininhas e adicionar ao estrojado juntamente com o vinho e a polpa de tomate.

.por o atum a escorrer (sem o óleo da conserva) e adicionar ao preparado e sem mexer muito adicionar

a água e temperos a gosto... sal pimenta e piripiri.

.adicionar o macarrão e deixar cozer cerca de 10mn até ficar com um caldinho raso.



.SERVIR